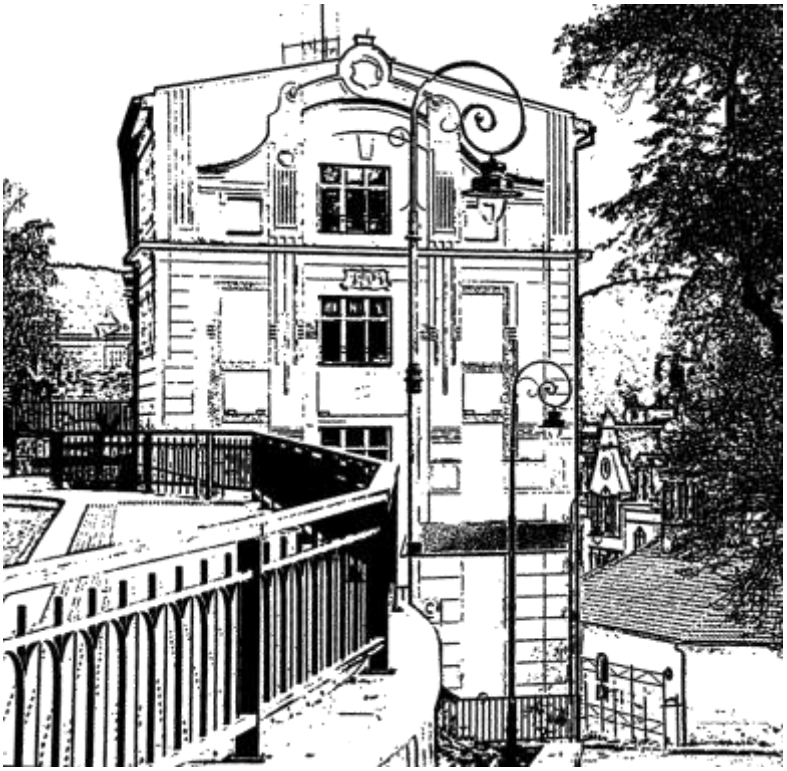
ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

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, úroveň vzdělání EQF 3
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem
Číslo jednací:	SS 1661/2022
Ředitel školy:	RNDr. Jiří Neumann

razítko a podpis



OBSAH

PROFIL ABSOLVENTA 3
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU 7
UČEBNÍ PLÁN 19
PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP 21
ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ 23
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 26
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK 42
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK 58
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA 77
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA 87
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD 97
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA 106
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE 122
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA 129
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA 137
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ADMINISTRATIVA 145
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE 151
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBYT A OBSLUHA 164
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY BARMANSTVÍ 180
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY BARISTIKY 189
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK 198

PROFIL ABSOLVENTA

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. 2022, počínaje prvním 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 specifících 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 oblasti 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

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích
- ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad
- ovládat základy techniky odbytu, barmanství a baristiky
- vykonávat obchodně – provozní aktivity,

Specificky odborné kompetence

- chápali a dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče ozdraví své a spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích) jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik
- znali systém péče ozdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením v souvislosti s výkonem práce)
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta
- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční ohodnocení
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů
- znali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- ovládali druhy a techniku odbytu
- ovládali odborně činnosti úseku odbytu a obsluhy zaměřené do oblasti barmanství a baristiky
- volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbali na estetiku při pracovních činnostech
- sjednávali odbyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování
- připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkulovali cenu výrobků a služeb
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel
- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti
- ovládali druhy a techniku odbytu
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech
- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb
- připravili podklady pro nákup surovina dalšího materiálu
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž
- posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou

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. Vazba vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Odborné kompetence absolventa pro obor vzdělání Kuchař – číšník se zaměřením Kuchař – kuchařka 65-51-H/01 zohledňují požadavky trhu práce vycházející ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK), popř. profesní kvalifikace (PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.
PK a ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Vztahy k dalším PK	Kód PK	EQF
Barman	65-009-H	3
Barista	65-052-H	3
Sommelier	65-010-H	3
Výčepní	65-038-H	3
Název ÚPK	**Kód ÚPK**	
Číšník, servírka	65-99-H/02	3

4. Způsob ukončení vzdělávání a dosažený stupeň vzdělání

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3 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

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. 2022, počínaje prvním 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. Infrastruktuře 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 zaměření 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

Využití IT prostředků a online metod výuky

- online vedená distanční forma vzdělávání
- výukové strategie jako součást metod výuky frontální, skupinové, individualizované, kooperativní, projektové, samostatné 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 atd.).

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.
Rozvíjení klíčových kompetencí v předmětech tabulka „Přehled uplatňování klíčových kompetencí“.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

KLÍČOVÁ KOMPETENCE 65-51-H/01 Kuchař – číšník Číšník Číšník, barman, barista	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)	X		X	X	X	X		X
Další cizí jazyk (NJ)	X		X	X	X	X		X
Občanská výchova	X	X	X	X	X	X		X
Matematika	X	X				X	X	X
Základy přírodních věd	X	X	X		X	X		X
Tělesná výchova	X	X		X	X	X		X
Informační a komunikační technologie	X	X	X	X	X	X	X	X
Ekonomika	X	X	X	X	X	X	X	X
Potraviny a výživa	X			X		X		X
Technologie	X			X		X	X	X
Odbyt a obsluha	X		X	X	X	X	X	X
Základy barmanství	X	X	X	X	X	X	X	X
Základy baristiky	X	X	X	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 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

- 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 prostupuje většinou předmětů, a to i odborných, 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.
Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech a naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Součástí průřezového tématu je i Kariérové poradenství, které již není jednorázovým, ale průběžným tématem.

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 65-51-H/01 Kuchař – číšník Číšník Číšník, barman, barista	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)	X		X	X
Další cizí jazyk (NJ)	X		X	X
Občanská výchova	X	X	X	X
Matematika				X
Základy přírodních věd		X		X
Tělesná výchova	X	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	X	X
Základy baristiky	X	X	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

- Individuální příprava na pracovní trh
  - sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
  - písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce, formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
  - vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
  - aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- Svět vzdělávání
  - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
  - formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
  - ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
  - informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- Svět práce
  - trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
  - nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
  - technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
  - pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
  - zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.
- Podpora státu ve sféře zaměstnanosti
  - služby kariérového poradenství;
  - zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.
- 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 ve 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 vydávaného jednotného zadání závěrečné zkoušky, kde je SOP spojena s realizací konkrétního praktického úkolu.

6. Materiální zajištění vzdělávání

Teoretické vyučování

Je realizováno v dopravně dobře dostupném objektu Ondřejská 56 v Karlových Varech.
Výuce je k dispozici celkem 17 učeben, z toho 12 kmenových, 2 dělící, 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 skenování, doplněné o řídící učitelské stanoviště.
Všechny učebny jsou osazeny pevným napojením na internet s dataprojekcí.
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 dostupný plavecký bazén.

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.

7. Personální zajištění vzdělávání

Škola zaměstnává cca 60 pracovníků.
Teoretické vyučování zajišťuje cca 30 osob.
Praktické vyučování zajišťuje cca 15 osob.
Kvalifikovanost pedagogických pracovníků se pohybuje kolem 70-80 %.
Škola má kvalifikovaně obsazeny pozice výchovného poradce, koordinátora ICT a metodika prevence.

8. 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.

9. 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 vznik 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. 2022, počínaje prvním ročníkem

Vyučovací předměty	**Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků**			
Povinné vyučovací předměty	**1.**	**2.**	**3.**	**celkem**
Český jazyk a literatura	2	2	2	6
Cizí jazyk (AJ)	2	2	2	6
Další cizí jazyk (NJ)	1,5	1,5	2	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	0,5	0	0,5	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				
Nepovinné vyučovací předměty				
Celkem týdenních vyuč. hodin	**32,5**	**34**	**34,5**	**101**

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Činnost	**1. ročník**	**2. ročník**	**3. ročník**
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	30
Lyžařský výcvikový kurz	1	-	-
Závěrečná zkouška	-	-	3
Časová rezerva	7	8	5
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Délka programu v denní formě vzdělávání činí 3 roky. Výuka je organizována ve 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, dalším cizím jazykem německý 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. 2022, počínaje prvním ročníkem

Transformace z RVP do ŠVP	**RVP – minim. počet vyuč. hodin za studium**		**ŠVP – počet vyučovacích hodin za studium**		
vzdělávací oblast	**minimální počet týdenních vyuč. hodin**	**minimální počet celkových vyuč. hodin**	**název předmětu**	**počet celkových vyuč. hodin**	**počet celkových vyuč. hodin**
Jazykové vzdělávání					
Český jazyk a literatura	**3**	**96**	**Český jazyk a literatura**	**5**	**160**
Cizí jazyk	**6**	**192**	**Anglický jazyk**	**6**	**192**
Další cizí jazyk (dis.h.)			**Německý jazyk**	**5**	**160**
Společenskovědní vzd.	**3**	**96**		**3**	**96**
			Občanská výchova	2	64
			Ekonomika	1	32
Přírodovědné vzdělávání	**3**	**96**		**3**	**96**
			Základy přírodních věd	3	96
Matematické vzdělávání	**4**	**128**		**4**	**128**
			Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	**2**	**64**		**2**	**64**
			Český jazyk a literatura	1	32
			Občanská výchova	1	32
Vzdělávání pro zdraví	**3**	**96**		**3**	**96**
			Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v IKT	**3**	**96**		**3**	**96**
			Informační a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	**3**	**96**		**3**	**96**
			Ekonomika	3	96
Výroba pokrmů	**10**	**320**		**11**	**352**
			Potraviny a výživa	3	96
			Technologie	3	96
			Odborný výcvik	5	160
Odbyt a obsluha	**7**	**224**		**27**	**864**
			Odbyt a obsluha	6	192
			Odborný výcvik	20	640
			Základy barmanství	0,5	16
			Základy baristiky	0,5	16
Komunikace ve službách	**2**	**64**		**6**	**192**
			Administrativa	1	32
			Odborný výcvik	5	160
Profilující okruh – Číšník *				**20**	**640**
			Odborný výcvik	20	640
Disponibilní h. - profilující okruh	**47**	**1504**			
CELKEM	**96**	**3072**		**101**	**3232**

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. 2022, počínaje prvním 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 čísly	M
2 Číselné a algebraické výrazy	M
3 Řešení rovnic a nerovnic	M
4 Funkce	M
5 Goniometrie a trigonometrie	M
6 Planimetrie	M
7 Stereometrie	M
8 Pravděpodobnost v praktických úlohách	M
9 Práce s daty v praktických úlohách	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. systém, 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 Podnikání, podnikatel	EK
2 Finanční vzdělávání	EK
3 Daně	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
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 60

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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
- ctili a chránili kulturní hodnoty a sledovali kulturní dění
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury

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.

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

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni ke 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 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

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

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

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

využití IKT a pracovat s informacemi

- 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 sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

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

Odborné kompetence

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

Digitální kompetence

- 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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 64 hodin

Kulturní instituce ČR	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Kulturní instituce ČR se zaměřením na knihovny a možnosti jejich využití, tisk, internet, exkurze

Základy literární teorie	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• klasifikuje literární druhy podle jejich žánrů a druhů • rozliší jednotlivé literární texty podle jejich charakteristických znaků a vysvětlí rozdíly mezi nimi	• Základy literární teorie (podstata a funkce literatury, literární druhy a žánry)

Výběr z nejstarších světových literatur	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• prohloubí si a získá nové poznatky o nejstarších dílech světové literatury • uvědomí si aktuálnost těchto děl • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl •	• Výběr z nejstarších světových literatur ○ řecká mytologie ○ Bible

Výběr z české středověké literatury	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• utřídí si poznatky o české středověké literatuře • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů • vysvětlí význam Jana Husa a jeho odkaz pro současnost	• Výběr z české středověké literatury ○ nejstarší památky z doby Velké Moravy ○ literární památky doby středověku, ○ osobnost a dílo Jana Husa

Výběr z evropské renesanční literatury	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• pochopí renesanční změny v myšlení lidí • uvede významné představitele renesančního umění – nejen literatury • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl	• Výběr z evropské renesanční literatury ○ renesance jako nový umělecký a životní styl ○ výběr z děl renesančních autorů

Literatura doby pobělohorské	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje problematiku doby pobělohorské • vysvětlí názory J. A. Komenského, uvědomí si jejich nadčasovost • objasní význam lidové slovesnosti pro národ	• Literatura doby pobělohorské o Jan Ámos Komenský o význam ústní lidové slovesnosti

Výběr z literatury národního obrození	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Výběr z literatury národního obrození o charakteristika období o jazykovědci a historici NO o význam českého divadla v době NO o romantismus a jeho představitelé

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí funkci slohotvorných činitelů • rozliší funkční styl a slohový útvar • 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	• Podstata slohu, • Slohotvorní činitelé • Funkční styly • Projevy prostě sdělovací • Vyjadřování při běžném společenském styku, běžná komunikace

Krátké informační útvary	**7 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zajistí si potřebné zdroje informací, vybírá z nich, přistupuje k nim kriticky • má přehled o denním tisku • dokáže formulovat své názory	• Krátké informační útvary o zpráva o oznámení o inzerát a odpověď na něj o reklama

Vypravování	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Vypravování o vyprávěcí postupy běžné komunikaci o v uměleckém projevu o v publicistice o stavba vypravování o charakteristické jazykové prostředky

Hlavní principy českého pravopisu	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ověřuje a upevňuje si znalosti ze ZŠ • v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu	• Hlavní principy českého pravopisu • opakování a upevňování vědomostí ze ZŠ

Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se v soustavě jazyků	• Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky

Národní jazyk a jeho útvary	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy ve vlastním projevu	• Národní jazyk a jeho útvary

Hlavní principy českého pravopisu	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje • bezpečně ovládá pravopis odborné terminologie • používá normativní příručky českého jazyka • 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	• 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 • slovní zásoba, stylové rozvrstvení a • obohacování slovní zásoby • slovo, synonyma, antonyma, homonyma, slova jednoznačná a mnohoznačná, jazykové příručky a práce s nimi

Tvoření slov	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dodržuje zásady správné výslovnosti • prohlubuje si pravopisné dovednosti • zamýšlí se nad významem a strukturou slov	• Tvoření slov

2. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 64 hodin

Realismus v české a světové literatuře	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • vysvětlí znaky fejetonu a umí jej vyhledat v současném tisku • vysvětlí na základě uměleckého textu sociální problematiku doby	• podstata realismu • kritický realismus v dílech K. H. Borovského, J. Nerudy, B. Němcové • výběr z děl světového realismu

Česká poezie 2. poloviny 19. století	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže interpretovat i poezii • prokáže recitační schopnosti	• Česká poezie 2. poloviny 19. století

Česká literatura konce 19. století	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Česká literatura konce 19. století se zaměřením na historický realismus a divadlo

Česká literatura přelomu 19. a 20. století	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• text interpretuje a debatuje o něm
• uvědomuje si sociální problematiku doby – dílo B. Bezruče
• na základě četby básní F. Šrámka porozumí pojmu antimilitarismus
• pochopí i dějinný kontext obsahu čteného
	• Česká literatura přelomu 19. a 20. století
	  ○ moderní umělecké směry v české literatuře
	  ○ vesnická tematika)

Komunikační a slohová výchova Styl administrativní	**7 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• úřední dopis • žádost • stížnost • úprava úředního dopisu • formuláře

Komunikační a slohová výchova Osobní dopis	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Blahopřání • Přání • Kondolence

Komunikační a slohová výchova Popis	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí funkci popisu • pozná charakteristické znaky popisu • používá vhodné jazykové prostředky	• Popis

Odborný popis	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 ve svém oboru • je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP • vyhledá si potřebné informace na internetu • aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem	• Odborný popis • Popis pracovního postupu (se zaměřením na učební obor žáků)

Hlavní principy českého pravopisu	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• v písemném i mluvené projevu aplikuje poznatky z tvarosloví	• Hlavní principy českého pravopisu

Slovní druhy	**13 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje daný slovní druh • 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 • odůvodní koncovky číslovek a správně je používá v psaném i mluveném projevu • objasní si vztah mezi koncovkou sloves v přísudku a podmětem • je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP • získané poznatky aplikuje při studiu cizího jazyka • dodržuje pravopisné normy spaní • vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy • charakterizuje jednotlivé neohebné slovní druhy • vyjmenuje je a vyhledá v textu	• Slovní druhy – gramatické tvary, konstrukce a jejich sémantické funkce • Podstatná jména • Přídavná jména • Zájmena • Číslovky • Slovesa • Neohebné slovní druhy

Slovní zásoba vzhledem k oboru	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie	• Slovní zásoba vzhledem k oboru, terminologie

3. ročník – Český jazyk a literatura – celková hodinová dotace 60 hodin

Česká a světová literatura mezi 1. a 2. světovou válkou	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje společenskou situaci v meziválečném období	• Z české a světové literatury mezi 1. a 2. světovou válkou

Díla české meziválečné poezie	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí hlavní umělecké směry • uvede jejich hlavní představitele v kontextu doby • objasní pojmy proletářské umění, poetismus, sociální balada • zdokonaluje své recitační schopnosti	• Výběr z děl české meziválečné poezie

Díla české meziválečné prózy	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Výběr z děl české meziválečné prózy

České divadlo v meziválečném období	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• uvědomuje si význam divadla v meziválečném období
• objasní avantgardní prvky v Osvobozeném divadle
• aktivně poznává divadlo současné
• vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl
	• České divadlo v meziválečném období
	  ○ Avantgardní divadlo
	  ○ Improvizace
	  ○ Alegorie

Česká a světová literatura po 2. světové válce	**7 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Česká a světová literatura po 2. světové válce

Filmové umění	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Filmové umění

Písňové texty	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• má přehled o nejznámějších českých, případně světových písničkářích • rozvíjí své tvůrčí schopnosti	• Písňové texty

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**15 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem • 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 • uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování • orientuje se ve výstavbě textu • používá pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, dokáže je vysvětlit • v písemném projevu aplikuje • pravopisná pravidla, dokáže je vysvětlit • nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak • pracuje se slovníky cizích slov při vyhledání významu cizích slov	• Hlavní principy českého pravopisu • Druhy vět z komunikačního a gramatického hlediska (druhy vět podle obsahu) • Větné členy • Čárka ve větě jednoduché • Slova cizího původu, odborná terminologie

Komunikační a slohová výchova	**15 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• sestaví životopis
• vyjadřuje se jasně, správně a srozumitelně
• dokáže zpracovat životopis pomocí formulářů v PC
• 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 text
• pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty
	• Životopis
	• Výklad
	  ○ techniky a druhy čtení
	  ○ orientace v textu
	  ○ výpisky

Práce s textem a získávání informací	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• vhodně se prezentuje
• předvede samostatný souvislý slovní projev
• argumentuje a obhajuje svá stanoviska
• klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi
• dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace
• uplatňuje zásady asertivní komunikace
• rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní
• analyzuje jednání lidí ve svém okolí
• navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích
	• Slohová cvičení
	  ○ grafická a formální úprava jednotlivých
	  ○ písemných projevů
	  ○ získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení)
	• Asertivní komunikace

Komunikační a slohová výchova	**20 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• vhodně se prezentuje
• předvede samostatný souvislý slovní projev
• argumentuje a obhajuje svá stanoviska
• klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi
• dokáže vysvětlit pojem asertivní komunikace
• uplatňuje zásady asertivní komunikace
• rozliší komunikaci asertivní, agresivní a submisivní
• analyzuje jednání lidí ve svém okolí
• navrhne určitá komunikační řešení v konkrétních situacích
• sestaví životopis
• vyjadřuje se jasně, správně a srozumitelně
• dokáže zpracovat životopis pomocí formulářů v PC
• 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 text
• pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty
	• Slohová cvičení
	  ○ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
	  ○ získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení
	• Asertivní komunikace
	• Životopis
	• Výklad
	  ○ techniky a druhy čtení
	  ○ orientace v textu
	  ○ výpisky

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• aplikuje znalosti pravopisu, zdůvodňuje použití gramatických norem • 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 • uplatňuje znalosti ze skladby při logickém vyjadřování • orientuje se ve výstavbě textu • používá pravidla psaní čárky ve větě jednoduché, dokáže je vysvětlit	• Hlavní principy českého pravopisu • Druhy vět z komunikačního a gramatického hlediska (druhy vět podle obsahu) • Větné členy • Čárka ve větě jednoduché • Čárka v souvětí

Práce s textem a získávání informací	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak • pracuje se slovníky cizích slov při vyhledání významu cizích slov	• Slova cizího původu, odborná terminologie

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 64 3. ročník – 64

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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.

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 komunikaci a při sestavování jídelních lístků pro německy mluvící hosty. Předmět „Anglický 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.

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 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. 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 cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

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 sebe posuzování. 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.

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

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

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

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

využití IKT a pracovat s informacemi

- 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 sebeprezentace 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

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním vybavením počítače pro účely výuky anglického jazyka, 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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 64 hodin

Úvod do anglického jazyka	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu anglické abecedy • hláskuje své jméno • rozlišuje základní zvukové prostředky a vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti	• význam • anglická abeceda • základní pravidla anglické výslovnosti • slovní zásoba a její tvoření

Jazykové prostředky a řečové dovednosti	**24 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• respektuje pravidla pevného slovosledu anglické věty • časuje sloveso v přítomném čase • časuje sloveso v přítomném čase • používá správně ve větě členy • rozlišuje užití zájmen this a that • správně používá přivlastňovací pád • vyslovuje správně koncové – s, -es u množného čísla • napíše, přečte a správně používá základní číslovky • reprodukuje tabulku zájmen • správně tvoří a rozlišuje použití přítomného času prostého a průběhového • chápe významy slovesa can • ovládá používání krátkých odpovědí • tvoří rozkazovací způsob i v záporu • respektuje pravidlo tázací věty • osvojí si používání frekvenčních příslovcí a dalších časových výrazů • při popisu místa aplikuje vazbu there is / are a potřebné předložky	• Slovosled anglické věty • Časování slovesa být • Časování slovesa mít • Člen určitý a neurčitý • Ukazovací zájmena this a that • Přivlastňovací pád • Množné číslo podstatných jmen • Číslovky základní • Osobní zájmena podmětová a předmětová • Přivlastňovací zájmena nesamostatná a samostatná • Přítomný čas prostý, otázka, zápor • Přítomný čas průběhový • Způsobové sloveso can • Krátké odpovědi se slovesy can, to have (got), to be • Rozkazovací způsob kladný a záporný • Tázací slova • Tázací dovětky • Frekvenční příslovce • Časové určení • Příslovečné určení způsobu • Vazba there is / are • Gerundium

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem • dokáže se představit a představit ostatní • zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období • vhodně aplikuje slovní zásobu	• pozdravy při setkání a loučení • obraty k zahájení a ukončení komunikace • představení se, představení druhého, dotazy na jméno • oslovení • prosba, poděkování, vyjádření souhlasu • dny v týdnu, měsíce, roční období

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje jednotlivé členy rodiny • stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání) • vyjádří, jak se cítí • vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách • zaznamenává písemně hlavní myšleny ve formě jednoduchého popisu	• rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• použije krátké otázky při dotazování na cestu • reaguje komunikativně správně při dotazování na cestu • vyžádá si jednoduchou informaci • vysvětlí a popíše cestu k objektu • zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu • zaznamenává písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu • vhodně aplikuje slovní zásobu	• dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku • objekt • popis cesty

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvýšenou pozornost věnuje oddělní potravin) • vyjádří množství a druh vybraného zboží • zeptá se na možnost placení • aplikuje do krátkých vět, zda si zboží vezme či ne • rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu	• v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• ovoce • zelenina • saláty

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy polévek • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• polévky

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy omáček • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• omáčky

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy příloh • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• přílohy

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy masa • vyjmenuje rozšířené druhy ryb • dokáže vyjmenovat známé druhy zvěřiny a nejpoužívanější vnitřnosti v kuchyni • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• maso • ryby • zvěřina • vnitřnosti

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zvládne popis jednotlivých částí jídelního a nápojového lístku • ovládá vyjmenovat nejčastěji žádané nápoje • vyjmenuje základní hotová jídla s použitím odborné slovní zásoby • pojmenuje základní suroviny pro přípravu pokrmů • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• jídelní a nápojový lístek • hotová jídla • snídaně • obědy • večeře

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže se zeptat na základní informace při příjezdu • vyplní jednoduchý formulář • zeptá se na poskytované služby v hotelu • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• v hotelu • služby

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže vyjmenovat základní vybavení restaurace • rozumí základním frázím při obsluze hosta (objednávka, placení) • použije v krátkých větách odbornou slovní zásobu při komunikaci s hostem • nabídne hostovi jídlo a nápoje z anglického jídelního lístku • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• restaurace • fráze k obsluze

2. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 64 hodin

Jazykové prostředky a řečové dovednosti	**24 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• tvoří a používá minulý čas prostý • ovládá alespoň dvacet nepravidelných sloves • správně vyslovuje koncovky –ed • osvojí si rozdíly mezi počitatelnými a nepočitatelnými podstatnými jmény • reprodukuje pravidlo o použití some, any, no • rozliší použití some v otázce • bezpečně používá budoucí čas s will • používá vazby would like při obsluze hosta a při žádosti • v rozhovoru správně tvoří a používá podmínkové věty • využívá řadové číslovky k vyjádření datumu • uvědomuje si rozdíl v použití předpřítomného a minulého času • osvojí si správný převod činného rodu na trp	• Minulý čas prostý, otázka, zápor • Nepravidelná slovesa • Počitatelná a nepočitatelná podstatná jména • Neurčitá zájmena some, any, no • Budoucí čas (will) • Podmiňovací způsob • Vazba would like to • Nultý kondicionál • Zdvořilostní použití způsobových sloves • Řadové číslovky, datum • Předpřítomný čas • Trpný rod

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • vyjmenuje činnosti, které během dne dělá • popíše v krátkých větách průběh svého dne • zeptá se na časový údaj a porozumí mu • dokáže sdělit, kolik je hodin • vhodně aplikuje slovní zásobu	• můj denní program • určování času • každodenní život

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • popíše svůj domov včetně okolí • umí vyjmenovat typy bydlení • umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání u stolu) • porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě • stručně popíše svoje město a kulturní památky • vhodně aplikuje slovní zásobu	• popis bydliště • popis bytu • popis zařízení • naše město

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat některé typy obchodů • dokáže požádat o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin) • umí se zeptat na cenu a možnost placení • zvládne vyjádřit množství zboží a zda si zboží vezme či ne • dokáže vyjmenovat některé služby (zvláštní pozornost věnuje oboru gastronomie, hotelnictví a turismus) • zvládne se zeptat na službu a dokáže si ji objednat • dokáže si objednat v restauraci • tvoří dialogy mezi hostem a obsluhou • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách	• nákupy surovin • informování se na služby • objednávka služby • objednávka v restauraci

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • umí vyjmenovat základní společenské zvyklosti • dokáže vyjmenovat základní tradice • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• Česká republika • kultura, umění a literatura • tradice a společenské zvyklosti

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozezná rozdíl mezi formálním a neformálním dopisem • vyjmenuje náležitosti formálního a neformálního dopisu • zvládne napsat formální a neformální dopis • rozumí obsahu obchodního a osobního dopisu • zvládne napsat vzkaz a blahopřání • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• oficiální nebo obchodní dopis • osobní dopis • uvedení do společnosti • vzkaz • blahopřání

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje známé předkrmy z jídelního lístku • dokáže popsat chuť jídla (kyselé, sladké, slané, hořké) • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• předkrmy

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje české speciality v anglickém jazyce • vysvětlí rozdíl a uvede příklady hotových jídel a jídel na objednávku • dokáže nabídnout hostovi jídlo z jídelního lístku • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• české speciality • hotová jídla • jídla na objednávku

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozumí pojmu vegetariánská strava • dokáže vyjmenovat vegetariánské suroviny • sestaví s použitím vhodné slovní zásoby vegetariánské menu • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• vegetariánská strava

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje dětské pokrmy z jídelního lístku • dokáže vyjmenovat druhy moučníků • umí v textu vyhledat a rozumí názvům sladkých pokrmů a moučníků • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • umí sestavit s použití odborné slovní zásoby názvy sladkých pokrmů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• dětské pokrmy • sladké pokrmy • teplý a studený moučník

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• chápe rozdíl mezi anglickou a americkou kuchyní • umí vyjmenovat charakteristické pokrmy kuchyní • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu	• anglická kuchyně • americká kuchyně

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat základní kuchyňské úpravy pokrmů • dokáže použít úpravu pokrmů na konkrétní surovinu v mluveném i písemném projevu • zapamatuje si základní druhy koření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu	• druhy a úpravy pokrmů • koření

3. ročník – Anglický jazyk – celková hodinová dotace 60 hodin

Jazykové prostředky a řečové situace	**24 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• Správně tvoří druhý a třetí stupeň přídavných jmen • Zvládá používat výrazy pravděpodobnosti • Seznámí se se zápornými tvary modálních sloves a jejich opisnými tvary • Rozlišuje užití budoucího času s vazbou going to a will • Správně používá podmínkové věty • Seznámí se s výrazy pro tvorbu podmiňovacího způsobu • Orientuje se ve správném užití slovesa let • Rozlišuje první a druhý kondicionál • Zvládá vyjádření svých přání	• Stupňování přídavných jmen • Vyjádření pravděpodobnosti a spekulace • Modální slovesa v záporu • Opisné tvary modálních sloves • Budoucí čas s vazbou going to • Rozdíl v použití budoucích časů • Výrazy some / a / one / some more / another • První kondicionál • Modální sloveso should • Fráze let me / let us • Druhý kondicionál • Přací věty

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže vyjmenovat základní pracovní pozice (se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a služby) • zná náležitosti a formu životopisu a umí jej sestavit • zvládne si sjednat schůzku v ústním i písemném projevu • ovládá základní fráze při jednání se zaměstnavatelem	• práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat základní onemocnění • popíše části lidského těla • vysvětlí, jak se cítí • dokáže se objednat k lékaři • popíše jednoduše svůj aktuální zdravotní problém • vhodně aplikuje slovní zásobu v ústním i písemném projevu	• zdraví a nemoc • základní popis lidského těla • jak se cítím • návštěva u lékaře

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • má znalosti o poznatcích z oboru gastronomie v jednotlivých zemích • umí vyjmenovat známé tradice a základní společenské zvyklosti • dokáže porovnat základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika ve srovnání se zvyklostmi v České republice • umí je vhodně uplatnit v komunikaci • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• Velká Británie • USA • Austrálie • Nový Zéland • kultura, umění, literatura • tradice a společenské zvyklosti • jména měst a zemí

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá a správně používá slovní zásobu v komunikaci • vyjadřuje se ústně i písemně v každodenních situacích • dokáže pohotově reagovat v snadno předvídatelných situacích • volí vhodné výrazy s ohledem na situaci, ve které se nachází, přičemž zohlední míru formálnosti	• vyjádření nesouhlasu • vyjádření odmítnutí • vyjádření zklamání • vyjádření naděje • vyjádření obavy • vyjádření projevu radosti

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje a zapamatuje si jednotlivé části jídelního lístku • dokáže vyjmenovat k částem jídelního lístku doporučená jídla • umí hostovi doporučit, nabídnout vhodný nápoj k vybranému pokrmu • dokáže sestavit jídelní lístek • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• jídelní lístek • nápojový lístek

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje základní kompetence číšníka. • porovná povolání číšníka s jinou profesí • popíše klady a zápory povolání • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• povolání číšníka

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• aplikuje vhodnou odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v komunikaci s hostem • volí vhodné pozdravy s ohledem na čas a míru formálnosti • dokáže doporučit a hostovi poradit s objednávkou • aktivně se zapojuje do komunikace s hostem v případě reklamace a nabídne vhodné řešení • zeptá se na způsob placení • umí se vhodným způsobem rozloučit • zvládne v písemném i slovním projevu popsat způsob servírování pokrmů • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu v ústním i písemném projevu	• přivítání hosta • objednávka • stížnosti, reklamace • placení • rozloučení

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 48 2. ročník – 48 3. ročník – 60

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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.

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 komunikaci a při sestavování jídelních lístků pro německy mluvícími hosty. Předmět „Německý 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.

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 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. 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 cvičení
- diskuse na dané téma
- práce na PC
- zahraniční praxe, soutěže, výměnné zájezdy

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 kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. 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.

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

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

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

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

Využití IKT a pracovat s informacemi

- 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 sebeprezentace 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

Digitální kompetence

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním vybavením počítače pro účely výuky německého jazyka, 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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 48 hodin

Úvod do německého jazyka	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu německé abecedy • ovládá výslovnost samohlásek s přehláskou • rozlišuje základní zvukové prostředky a vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti • zvládne vyjmenovat základní číslovky a jejich násobky	• význam • německá abeceda • základní pravidla výslovnosti • slovní zásoba a její tvoření • základní číslovky 0-100

Pozdravy, rozloučení, poděkování, dny v týdnu, měsíce, roční období	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže volit vhodné pozdravy s ohledem na situaci, čas a chápe rozdíl mezi formálním a neformálním pozdravem • dokáže se představit • zvládne vyjmenovat dny v týdnu, měsíce a roční období • vhodně aplikuje slovní zásobu	• pozdravy při setkávání a loučení • obraty k zahájení a ukončení komunikace • představení se • prosba, poděkování, vyjádření souhlasu • dny v týdnu, měsíce, roční období

Časování sloves v přítomném čase	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže časovat základní slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět • dokáže časovat základní slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět. • dokáže časovat sloveso v přítomném čase • dokáže časovat sloveso v přítomném čase a aktivně jej používat	• časování slovesa haben a sein • časování slabých sloves v přítomném čase • časování slovesa können • časování slovesa möchten

Slovosled ve větě	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vytvoří se správným slovosledem větu oznamovací a rozezná rozdíl od věty tázací • vytvoří krátké věty tázací se správným slovosledem • vyjmenuje tázací zájmena a použije je v krátkých větách • dokáže napsat krátké otázky • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení	• věta oznamovací • věta tázací • tázací zájmena • otázka doplňovací a zjišťovací

Člen určitý a neurčitý	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí použití členu určitého a neurčitého • rozliší použití členu určitého a neurčitého ve slovním a písemném projevu • použije člen určitý a neurčitý v krátkých větách.	• člen určitý a neurčitý

Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje jednotlivé členy rodiny • stručně představí sebe i druhou osobu a reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, bydliště, povolání) • vyjádří, jak se cítí • vyjmenuje a popíše své záliby a členů rodiny • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách • zaznamenává písemně hlavní myšleny ve formě jednoduchého popisu	• rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby

Ovoce, zelenina, saláty	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• ovoce • zelenina • saláty

Rozkazovací způsob sloves	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• používá rozkazovací způsob sloves a aplikuje jej do krátkých příkazů a proseb • používá rozkazovací způsob slovesa sein v krátkých větách. • požádá o zpomalení tempa řeči	• rozkazovací způsob slabých sloves • rozkazovací způsob slovesa sein

Polévky	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy polévek • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• polévky

Dotazy na ulici, objekt, popis cesty	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• použije krátké otázky při dotazování na cestu • reaguje komunikativně správně při dotazování na cestu • vyžádá si jednoduchou informaci • vysvětlí a popíše cestu k objektu • zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu • znamenává písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu • vhodně aplikuje slovní zásobu	• dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku • objekt • popis cesty

Omáčky	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy omáček • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• omáčky

Zájmena	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• použije osobní zájmena ve větách • použije přivlastňovací zájmena ve spojení s podstatným jménem • uvědomuje si rozdíly ve vyjadřování zájmena „svůj“ v němčině	• osobní zájmena • přivlastňovací zájmena

Přílohy	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy příloh • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• přílohy

Silné skloňování podstatných jmen	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvědomuje si rozdíl mezi skloňováním v českém a německém jazyce • používá podstatná jména ve správném tvaru v ústním i písemném projevu	• silné skloňování podstatných jmen

Maso, ryby, zvěřina, vnitřnosti	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy masa • umí vyjmenovat rozšířené druhy ryb • dokáže vyjmenovat známé druhy zvěřiny a nejpoužívanější vnitřnosti v kuchyni • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• maso • ryby • zvěřina • vnitřnosti

Zápor	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozliší použití záporu nicht a kein • vhodně uplatní základní způsoby tvoření záporu • aplikuje správně zápor v ústním a písemném projevu	• zápor nein, nicht, kein

V obchodě, nakupování	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat některé typy obchodů • požádá o zboží v obchodě (zvýšenou pozornost věnuje oddělní potravin) • vyjádří množství a druh vybraného zboží • zeptá se na možnost placení • aplikuje do krátkých vět, zda si zboží vezme či ne • rozumí přiměřeným projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu	• v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení

Předložky	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje předložky pojící se se 3. pádem • vhodně přiřazuje k předložkám se 3. pádem členy podstatných jmen • vyjmenuje předložky pojící se se 4. pádem • vhodně přiřazuje k předložkám se 4. pádem členy podstatných jmen • v textu vyhledá a rozpozná předložky a určí spojení se správným pádem	• předložky se 3. pádem • předložky se 4. pádem

Jídelní a nápojový lístek	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zvládne popis jednotlivých částí jídelního a nápojového lístku • ovládá vyjmenovat nejčastěji žádané nápoje • umí vyjmenovat základní hotová jídla s použitím odborné slovní zásoby • dokáže vyjmenovat základní suroviny pro přípravu pokrmů • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduchá odborná slovní spojení • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu • vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu	• jídelní a nápojový lístek • hotová jídla • snídaně • obědy • večeře

V hotelu	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže se zeptat na základní informace při příjezdu • vyplní jednoduchý formulář • zeptá se na poskytované služby v hotelu • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• v hotelu • služby

Restaurace, fráze k obsluze	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže vyjmenovat základní vybavení restaurace • rozumí základním frázím při obsluze hosta (objednávka, placení) • umí použít v krátkých větách odbornou slovní zásobu při komunikaci s hostem • nabídne hostovi jídlo a nápoje z německého jídelního lístku • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášených zřetelně spisovným jazykem • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• restaurace • fráze k obsluze

2. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 48 hodin

Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozezná slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami • dokáže časovat slovesa s odlučitelnými předponami v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět • dokáže časovat slovesa s neodlučitelnými předponami v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět.	• slovesa s odlučitelnými předponami • slovesa s neodlučitelnými předponami

Můj denní program, určování času	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • vyjmenuje činnosti, které během dne dělá • popíše v krátkých větách průběh svého dne • zeptá se na časový údaj a porozumí mu • dokáže sdělit, kolik je hodin • vhodně aplikuje slovní zásobu	• můj denní program • určování času • každodenní život

Silná slovesa	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozezná rozdíl mezi slabými a silnými slovesy • ovládá a správně časuje silná slovesa • dokáže časovat silná slovesa v přítomném čase a aplikuje jejich tvary do krátkých vět • v textu je vyhledá a rozezná	• časování silných sloves

Dům a domov	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjadřuje se ústně i písemně k tématu • popíše svůj domov včetně okolí • umí vyjmenovat typy bydlení • umí vyjmenovat základní zařízení bytu (se zaměření na zařízení kuchyně, prostírání u stolu) • porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě • stručně popíše svoje město a kulturní památky • vhodně aplikuje slovní zásobu	• popis bydliště • popis bytu • popis zařízení • naše město

Vazba es gibt a neurčitý podmět man	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá a správně používá vazbu es gibt • chápe význam neurčitého podmětu man • dokáže v krátkých otázkách používat neurčitý podmět man	• vazba es gibt • neurčitý podmět man

Nákupy surovin, informování se na služby, objednávka služby, objednávka v restauraci	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat některé typy obchodů • dokáže požádat o zboží v obchodě (zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin) • umí se zeptat na cenu a možnost placení • zvládne vyjádřit množství zboží a zda si zboží vezme či ne • dokáže vyjmenovat některé služby (zvláštní pozornost věnuje oboru gastronomie, hotelnictví a turismus) • zvládne se zeptat na službu a dokáže si ji objednat • dokáže si objednat v restauraci • tvoří dialogy mezi hostem a obsluhou • aplikuje vhodně slovní zásobu v krátkých větách	• nákupy surovin • informování se na služby • objednávka služby • objednávka v restauraci

Předkrmy	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje známé předkrmy z jídelního lístku • dokáže popsat chuť jídla (kyselé, sladké, slané, hořké) • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• předkrmy

Množné číslo podstatných jmen	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje množné číslo podstatných jmen od čísla jednotného • dokáže vytvořit množné číslo podstatného jména • v textu rozezná podstatné jméno v množném čísle	• skloňování podstatných jmen v množném čísle

České speciality, hotová jídla, jídla na objednávku	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje české speciality v německém jazyce • vysvětlí rozdíl a uvede příklady hotových jídel a jídel na objednávku • dokáže nabídnout hostovi jídlo z jídelního lístku • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• české speciality • hotová jídla • jídla na objednávku

Souvětí a spojky souřadné	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozpozná rozdíl mezi souvětím a větou jednoduchou • vyjmenuje základní souřadné spojky • aplikuje vhodné spojky do souvětí v ústním a písemném projevu • rozpozná hlavní větu od věty vedlejší • dokáže vytvořit vedlejší větu pomocí vhodné spojky	• souvětí • spojky souřadné • vedlejší věty

Vegetariánská strava	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozumí pojmu vegetariánská strava • dokáže vyjmenovat vegetariánské suroviny • sestaví s použitím vhodné slovní zásoby vegetariánské menu • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• vegetariánská strava

Přídavná jména po etwas, nichts, viel	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• porozumí tvaru přídavných jmen • ovládá tvar přídavných jmen po etwas, nichts, viel • vhodně používá a aplikuje přídavná jména do krátkých vět	• přídavná jména po etwas, nichts, viel

Dětské a sladké pokrmy	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje dětské pokrmy z jídelního lístku • dokáže vyjmenovat druhy moučníků • umí v textu vyhledat a rozumí názvům sladkých pokrmů a moučníků • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • umí sestavit s použití odborné slovní zásoby názvy sladkých pokrmů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• dětské pokrmy • sladké pokrmy • teplý a studený moučník

Skloňování přídavných jmen po členu určitém a neurčitém	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvědomuje si rozdíl mezi skloňováním přídavných jmen po členu určitém a neurčitém • dokáže aplikovat přídavná jména ve správném tvaru do slovních spojení a krátkých vět • používá přídavná jména ve správném tvaru v ústním i písemném projevu	• skloňování přídavných jmen po členu určitém • skloňování přídavných jmen po členu neurčitém

Číslovky 100 – 1 000 000	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozumí tvorbě číslovek • dokáže vyjmenovat číslovky • dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu	• číslovky 100 – 1 000 000

Česká republika	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • umí vyjmenovat základní společenské zvyklosti • dokáže vyjmenovat základní tradice • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• Česká republika. • kultura, umění a literatura • tradice a společenské zvyklosti

Způsobová slovesa	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje způsobová slovesa • uvědomuje si rozdíl v časování od ostatních sloves • ovládá a správně časuje způsobová slovesa v přítomném čase • aplikuje způsobová slovesa do krátkých vět • v textu je vyhledá a rozezná	• způsobová slovesa v přítomném čase

Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• chápe rozdíl mezi německou a rakouskou kuchyní • umí vyjmenovat charakteristické pokrmy kuchyní • odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu	• německá kuchyně • rakouská kuchyně

Korespondence	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozezná rozdíl mezi formálním a neformálním dopisem • vyjmenuje náležitosti formálního a neformálního dopisu • zvládne napsat formální a neformální dopis • rozumí obsahu obchodního a osobního dopisu • zvládne napsat vzkaz a blahopřání • vhodně aplikuje slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• oficiální nebo obchodní dopis • osobní dopis • uvedení do společnosti • vzkaz • blahopřání

Druhy a úpravy pokrmů	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat základní kuchyňské úpravy pokrmů • dokáže použít úpravu pokrmů na konkrétní surovinu v mluveném i písemném projevu • zapamatuje si základní druhy koření • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu	• druhy a úpravy pokrmů • koření

3. ročník – Německý jazyk – celková hodinová dotace 60 hodin

Perfektum	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje přítomný čas od perfekta v mluveném i psaném projevu • ovládá tvorbu minulého času – perfekta • vhodně aplikuje perfektum ve vlastním projevu • porozumí textu psaném v perfektu	• perfektum slabých sloves • perfektum silných sloves

Práce a zaměstnání	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže vyjmenovat základní pracovní pozice (se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a služby) • zná náležitosti a formu životopisu a umí jej sestavit • zvládne si sjednat schůzku v ústním i písemném projevu • ovládá základní fráze při jednání se zaměstnavatelem	• práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem

Stupňování příslovcí a přídavných jmen	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá tvorbu 2. a 3. stupně u příslovcí a přídavných jmen • rozlišuje v písemném a ústním projevu 2. a 3. stupeň příslovcí a přídavných jmen • vyjadřuje se vhodně pomocí stupňování v písemném a ústním projevu	• stupňování příslovcí • stupňování přídavných jmen

Jídelní lístek	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje a zapamatuje si jednotlivé části jídelního lístku • dokáže vyjmenovat k částem jídelního lístku doporučená jídla • umí hostovi doporučit, nabídnout vhodný nápoj k vybranému pokrmu • dokáže sestavit jídelní lístek • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• jídelní lístek • nápojový lístek

Péče o zdraví	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vyjmenovat základní onemocnění • popíše části lidského těla • vysvětlí, jak se cítí • dokáže se objednat k lékaři • popíše jednoduše svůj aktuální zdravotní problém • vhodně aplikuje slovní zásobu v ústním i písemném projevu	• zdraví a nemoc • základní popis lidského těla • jak se cítím • návštěva u lékaře

Slabé skloňování podstatných jmen	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí rozdíl mezi slabým a silným skloňováním • rozlišuje slabé skloňování u rodu mužského • aplikuje v písemném i ústním projevu správné tvary podstatných jmen	• slabé skloňování podstatných jmen

Povolání číšníka	**6 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje základní kompetence číšníka. • porovná povolání číšníka s jinou profesí • popíše klady a zápory povolání • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	• povolání číšníka

Zvratná slovesa	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• porozumí významu a tvorbě zvratným sloves • ovládá a správně používá zvratná slovesa ve větách • využívá zvratná slovesa pro porozumění textu i ve vlastním projevu	• zvratná slovesa

Reálie německy mluvících zemí	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • má znalosti o poznatcích z oboru gastronomie v jednotlivých zemích • umí vyjmenovat známé tradice a základní společenské zvyklosti • dokáže porovnat základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika ve srovnání se zvyklostmi v České republice • umí je vhodně uplatnit v komunikaci • uplatní vhodnou slovní zásobu v písemném a ústním projevu	• Německo. • Rakousko. • Švýcarsko. • kultura, umění, literatura • tradice a společenské zvyklosti • jména měst a zemí

Préteritum	**5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvědomuje si význam préterita • vysvětlí rozdíl mezi préteritem a perfektem • ovládá tvorbu minulého času – préterita • vhodně aplikuje préteritum ve vlastním projevu • porozumí textu psaném v préteritu	• préteritum slovesa sein • préteritum slabých sloves • préteritum způsobových sloves

Fráze k obsluze	**10 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• aplikuje vhodnou odbornou slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v komunikaci s hostem • volí vhodné pozdravy s ohledem na čas a míru formálnosti • dokáže doporučit a hostovi poradit s objednávkou • aktivně komunikuje v komunikaci s hostem v případě reklamace a nabídne vhodné řešení • zeptá se na způsob placení • umí se vhodným způsobem rozloučit • zvládne v písemném i slovním projevu popsat způsob servírování pokrmů • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu v ústním i písemném projevu	• přivítání hosta • objednávka • stížnosti, reklamace • placení • rozloučení

Budoucí čas	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže vysvětlit význam a použití budoucího času • ovládá tvorbu budoucí času s pomocným slovesem werden • rozlišuje budoucí čas v písemném projevu • používá budoucí čas v psaném i mluveném projevu	• budoucí čas

Komunikační obraty	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá a správně používá slovní zásobu v komunikaci • vyjadřuje se ústně i písemně v každodenních situacích • dokáže pohotově reagovat v každodenních snadno předvídatelných situacích • volí vhodné výrazy s ohledem na situaci, ve které se nachází, přičemž zohlední míru formálnosti	• vyjádření nesouhlasu • vyjádření odmítnutí • vyjádření zklamání • vyjádření naděje • vyjádření obavy • vyjádření projevu radosti

Trpný rod	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dokáže vysvětlit význam a použití trpného rodu • chápe rozdíl mezi činným a trpným rodem • ovládá tvorbu trpného rodu v krátkých větách • uplatňuje znalost trpného rodu v překladu odborných textů • používá trpný rod v psaném i mluveném projevu	• trpný rod

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 28

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, porozuměli společnosti a světu, ve kterém žijí, 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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z obsahového okruhu Společenskovědní 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 jednohodinovou 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.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník:

Obsahem vzdělávání jsou dva tematické 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.

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
- prezentace
- internetové materiály

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni 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 schopnosti a věcnosti argumentu

- hodnocení domácí přípravy

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních a při prezentace 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.

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

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

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 světovému 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
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využití IKT a pracovat s informacemi

- 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 životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- 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

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 sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí 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

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

Digitální kompetence

- 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

UČEBNÍ OSNOVY

1.ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Člověk v lidském společenství Lidská společnost	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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

Člověk v lidském společenství Malé sociální skupiny	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi • Komunita, sousedství

Člověk v lidském společenství Velké sociální skupiny	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi • objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritní a minoritní skupinou obyvatel	• Dav, publikum, populace, veřejnost, • Rasy, etnika, národy, národnosti • Migranti, emigranti, azylanti • Migrace v současném světě • Majority a minority • Multikulturní soužití, genocida

Člověk v lidském společenství Rovnoprávnost	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen • uvede příklady, kdy je genderová rovnoprávnost porušována	• Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti

Náboženství a církev v současném světě	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje světová náboženství, popíše jejich specifika v ČR i světě • charakterizuje a zařadí náboženství do odpovídající civilizační sféry • vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženský fundamentalismus	• Víra a ateismus • Světová náboženství • Náboženská hnutí a sekty • Náboženský fundamentalismus

Média	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše způsoby ovlivňování veřejnosti • objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí • posoudí její vliv na životní způsob občanů	• Zpravodajství, objektivita zpravodajství • Podstata a principy reklamy

Člověk a právo	**13 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • ví, 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	• Právo a spravedlnost, právní stát • Právní ochrana občanů, právní vztahy • Soustava soudů v ČR • Právnická 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

2. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Člověk jako občan	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí způsoby nabývání občanství	• Občan, občanství, nabývání občanství

Stát	**11 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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

Demokracie	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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

Hrozby demokracie	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Politický radikalismus a extremismus • Rasizmus, nacizmus, neonacizmus, anarchizmus, antisemitizmus, xenofobie • Aktuální česká extremistická scéna a její • symbolika • Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu v ČR a ve světě

Svobodný přístup k informacím	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích • aplikuje kritický odstup k médiím • využívá nabídku médií pro svou zábavu i osobnostní rozvoj	• **Média** • Svobodný přístup k informacím • Média • Funkce médií • Kritický přístup k médiím • Média jako zdroj zábavy a poučení

Kultura	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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

3. ročník – Občanská výchova – celková hodinová dotace 28 hodin

Česká republika a česká státnost	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice • vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa	• Státní a národní symboly • Národní tradice • Státní svátky a významné dny ČR • Významné mezníky v dějinách české státnosti

Významné mezníky v dějinách české státnosti	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický	• Vznik ČSR • Meziválečné období • Významné osobnosti českých meziválečných dějin

Ztráta samostatnosti České republiky	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 Romů	• 2. světová válka • Období okupace • Druhý odboj – formy a význam • Vybrané osobnosti odboje • Holocaust a nacismus

Česká státnost po roce 1945	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Poválečné změny • Nastolení komunistické diktatury v roce1948 • Významné mezníky padesátých a šedesátých let

Historické mezníky v boji za svobodu	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí pojem „pražského jara“ a jeho podstatu • představí některé osobnosti „pražského jara“ a „sametové revoluce“ • vysvětlí pojem „sametová revoluce“ • objasní příčiny, průběh a následky rozpadu Československa	• Pražské jaro 1968 pokusy o reformu režimu, období normalizace, třetí odboj, osobnosti • Pražského jara a třetího odboje • Listopad 1989 • Rozpad Československa 1993

Evropa a svět	**7 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Globalizace, příčiny a důsledky • Problémy současného světa • Náboženské konflikty jako hrozba míru ve světě • Nebezpečí terorismu ve světě • Ohniska konfliktů v soudobém světě, příčiny, možnosti řešení • Civilizační sféry: velmoci, vyspělé státy a rozvojové země • Funkce a cíle NATO a OSN

•Evropská unie	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání • objasní postavení ČR v EU • posoudí klady a zápory členství ČR v EU	• Evropská integrace • Cíle EU, orgány EU • Postavení ČR ve světě, zahraniční politika ČR • ČR jako člen EU

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 48 2. ročník – 32 3. ročník – 48

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.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

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

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. Práce s daty v praxi.

2. ročník

učivo zaměřeno na výpočet procent, slovních úloh s procenty, řešení různých druhů rovnic, nerovnic a řešení slovních úloh pomocí rovnic a konstrukci grafů jednotlivých funkcí

3. ročník

žáci si osvojí znalosti z planimetrie, stereometrie, výpočty obvodu a obsahu
rovinných obrazců, výpočty povrchu a objemu těles. Výpočtu pravděpodobnosti. Daňové soustavy a výpočtu mzdy zaměstnanců. Kalkulace jídel a nápojů

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)

Hodnocení výsledků žáka

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.

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

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

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 kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- provádět reálný odhad výsledků řešení dané úlohy
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů v rovině i prostoru
- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě
- zkoumat a řešit problémy včetně diskuse řešení
- diskutovat metody řešení matematické úlohy
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů
- správně se matematicky vyjadřovat.

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médií, a to s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

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

Digitální kompetence

- 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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 48 hodin

Operace s čísly	**24 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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

Číselné a algebraické výrazy	**19 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• číselné výrazy • mnohočleny, lomené výrazy • algebraické výrazy, definiční obor • slovní úlohy

Práce s daty v praktických úlohách	**5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• statistický soubor a jeho charakteristika • četnost a relativní četnost znaku • aritmetický průměr • statistická data v grafech a tabulkách

2. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 32 hodin

Procenta a úměrnosti	**8 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozumí pojmu procento • ovládá výpočet jednoho procenta • provádí výpočet základu, procentové části a počtu procent • využívá přímou úměrnost pro výpočet procent	• přímá úměra • nepřímá úměra • slovní úlohy s procenty

Řešení rovnic a nerovnic	**13 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R • řeší v R soustavy lineárních rovnic • řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy • vyjádří neznámou ze vzorce • užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	• lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou • soustavy lineárních rovnic a nerovnic • rovnice s neznámou ve jmenovateli • úpravy rovnic • vyjádření neznámé ze vzorce • slovní úlohy

Funkce	**11 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce • určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní • rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot • určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic • v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak • řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve • vztahu k danému oboru vzdělání • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie	• pojem funkce, definiční obor a obor hodnot • funkce, graf funkce • vlastnosti funkce • druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, • lineární funkce, kvadratická funkce • slovní úlohy

3. ročník – Matematika – celková hodinová dotace 48 hodin

Goniometrie a trigonometrie	**7 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• užívá pojmy úhel a jeho velikost • vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku • jako funkci sin α, cos α, tg α • určí hodnoty sin α, cos α, tg α pro • 0°<α<90° pomocí kalkulátoru • řeší praktické úlohy s využitím • trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie	• goniometrické funkce sin α, cos α, tg α • v intervalu 0°<α<90° • trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • slovní úlohy

Planimetrie	**7 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, • odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, • úsečka a její délka; • sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků • řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy • graficky rozdělí úsečku v daném poměru; graficky změní velikost úsečky v daném poměru • určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník 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	• planimetrické pojmy • polohové vztahy rovinných útvarů • metrické vlastnosti rovinných útvarů • trojúhelníky • kružnice kruh a jejich části • rovinné útvary– konvexní a nekonvexní mnohoúhelníky • složené útvary

Stereometrie	**8 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje základní tělesa • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách • určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, • 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 sítě 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	• polohové vztahy prostorových útvarů • metrické vlastnosti prostorových útvarů • tělesa a jejich sítě • složená tělesa • výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

Pravděpodobnost v praktických úlohách	**6 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

Daň z přidané hodnoty	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje daňové sazby • provádí výpočty ceny s DPH.	• daňová sazba • cena bez DPH • cena s DPH, příklady a výpočty

Kalkulace	**9 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• provádí převody jednotek • řeší stanovení cen míchaných nápojů a jídel	• jednotky hmotnosti a objemu • kalkulační přirážka • kalkulace míchaných nápojů kalkulace jídel

Čistá mzda zaměstnance	**7 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá výpočet zdravotního a sociálního pojištění • provádí výpočet čisté mzdy zaměstnance	• zdravotní pojištění • sociální pojištění • daň ze mzdy, čistá mzda

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 32

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, dokážou 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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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

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.
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.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Chemie: chemie obecná, anorganická, organická, biochemie, potravinářská chemie
Ekologie: základy biologie, obecná ekologie, člověk a životní prostředí

2. ročník

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

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 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

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. 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, popisováním nákresů. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování, práce se zdroji informací, účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Žák je dále hodnocen za samostatnou práci.

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

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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 (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

- 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

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.

Digitální kompetence

- 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

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Základy přírodních věd – celková hodinová dotace 64 hodin

Obecná chemie	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• 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;

Anorganická chemie	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• anorganické látky, oxidy, kyseliny; • hydroxidy, soli; • názvosloví anorganických sloučenin; • vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi;

Organická chemie	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• vlastnosti atomu uhlíku; • základ názvosloví organických sloučenin; • organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi;

Biochemie	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; • popíše vybrané biochemické děje;	• chemické složení živých organismů; • přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory, biopotraviny a jejich význam ve výživě, aditiva – význam;

Základy biologie a vesmír	**13 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• Slunce, planety a jejich pohyb, komety hvězdy a galaxie; • vznik a vývoj života na Zemi; • vlastnosti živých soustav; • typy buněk; • rozmanitost organismů a jejich charakteristika; • dědičnost a proměnlivost; • biologie člověka; • zdraví a nemoc;

Ekologie	**8 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• základní ekologické pojmy; • ekologické faktory prostředí; • potravní řetězce; • koloběh látek v přírodě a tok energie; • typy krajiny;

Člověk a životní prostředí	**10 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví; • charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí; • 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;	• vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím; • 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;

2. ročník – Základy přírodních věd – celková hodinová dotace 31 hodin

Mechanika	**7 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici; • Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace; • mechanická práce a energie • tlak v tekutinách;

Termika	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; • popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;	• teplota; • teplo a práce; • tepelné motory; • struktura pevných látek a kapalin; • přeměny skupenství;

Elektřina a magnetismus	**9 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše elektrické pole; • řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona; • 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;	• elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče; • elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče; • magnetické pole, magnetické pole, elektrického proudu, elektromagnetická indukce; • vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem;

Vlnění a optika	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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;	• 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;

Fyzika atomu	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• model atomu, laser; • nukleony, radioaktivita, jaderné záření; • jaderná energie a její využití;

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30

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 odreagování 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.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání v předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si zdraví, cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ho ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- preferovali takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány, využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví
- chápali vlivy působení životního prostředí na zdraví člověka
- 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
- pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti
- usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat

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 nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.
Předmět je provázán s dalšími předměty především Základy přírodních věd, Občanskou výchovou, Surovinami.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník: - 3. ročník

Na základě materiálních a prostorových podmínek se učivo v jednotlivých ročnících překrývá. V každém z následujících ročníků je věnována zvýšená pozornost hodnocení úrovně a kvality techniky. V herních činností jednotlivce (HČJ) se přidávají složitější cvičení a úkony podle úrovně pohybových schopností a dovedností žáka a zdokonalování herního projevu žáka a herních kombinací.
Nutné zohlednit vybavenost tělocvičny (vhodné a kvalitní vybavení).
U částí ŠVP označených hvězdičkou je nutno omezit výuku v důsledku nevyhovujících prostorových podmínek a vybavení (chybí nářadí a náčiní), proto nejsou některé části RVP zcela splněny. Jedná se například o gymnastiku – chybí nářadí a náčiní, atletiku – chybí nářadí u skoku do výšky a nedostatečné prostorové vybavení pro skok daleký.
Snaha o atraktivnější hodiny – zařazení netradičních sportů. Věnována větší pozornost sportovním hrám.
Plavání, lyžování a bruslení je podle podmínek školy, možností a zájmu žáků.

Strategie (pojetí) výuky

Vzdělávání navazuje na výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí. Jednotlivé tematické 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.

Hodnocení výsledků žáka

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)

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

- podporovat žáky ke kreativitě (samostatně nebo ve skupinkách) při organizaci turnajů a soutěží
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- učit se řešit problémy týmovou spoluprací
- rozvíjet schopnost odhalovat vlastní chyby, používat odborné názvosloví, gesta a signály
- pomáhat žákům pochopit souvislosti mezi jednotlivými obory – tělesnou výchovou, výchovou ke zdraví, biologii, ekologii, fyzikou
- vytvářet představu o správném složení vyučovací jednotky TV pro využití při pohybové činnosti ve volném čase, možnost sestavení a vedení části hodiny
- zapojovat žáky do soutěží, turnajů, prezentací a organizace sportovních akcí
- vést žáky k získávání informací o vhodné sportovní výzbroji a výstroji, o zásadách hygieny při sportování a po jeho ukončení
- povzbuzovat k zavádění alternativních řešení ve výběru náčiní, losování, délky hrací doby, úpravy pravidel podle aktuálních podmínek
- přidělením role rozhodčího žákům, je učí jednat přímočaře ve vypjatých situacích, vyjádřit svoje názory, hájit svá stanoviska

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 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
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT, využívat mobilní digitální technologie
- 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
- umět zpracovat aktuální data a porovnávat je s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- umět analyzovat pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

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

informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT, využívání mobilní digitální technologie
- práce se základním aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracování a využívání dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- zpracování aktuálních dat a porovnání s předchozími osobními výkony a vyvozovat z nich odpovídající závěry pro vlastní pohybový režim ve shodě s potřebami tělesného, duševního i sociálního zdraví
- analýza pohybové činnosti a hodnocení pohybových dovedností s cílem zlepšit techniku pohybu pomocí videozáznamů

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

- dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci

Digitální kompetence

- umožňuje rozvíjet digitální gramotnost
- motivuje žáky
- rozvíjí pohybovou gramotnost

Nejčastěji používaná DT:

- mobilní digitální technologie (chytré hodinky, digitální stopky, digitální krokoměr, fitness náramek, mobilní telefon), která jim umožní měřit jejich výkony a porovnávat je, zaznamenávat tělesné parametry, organizovat pohyb, činnosti v přírodě.
- videonahrávky pro metodickou přípravu různých pohybových činností, přípravu organizace výuky, zajištění bezpečnosti či přípravu pro první pomoc při úrazech atd.

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Péče o zdraví	**průběžně**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• 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;
• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;
• 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;
• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;
• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;
• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;
• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;
• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;
	• 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; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu
	  ○ partnerské vztahy; lidská sexualita
	  ○ prevence úrazů a nemocí
	  ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama
	• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
	  ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)
	  ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
	  ○ osobní život a zdraví ohrožující situace
	• První pomoc
	  ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody
	  ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel
	  ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;	• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • 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

Pohybové dovednosti	**32 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	• Tělesná cvičení o pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * o cvičení s náčiním o cvičení na nářadí o akrobacie o šplh o rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * o běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) o běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky o štafetový běh o starty o skok do výšky***** o skok do dálky ***** (z místa) o hody (míček) o vrh koulí • Pohybové hry o drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) o Kopaná – HČJ, hra o Košíková – HČJ, hra o Volejbal HČJ, hra o Sálová kopaná HČJ, hra o Florbal HČJ, hra o Házená HČJ, hra o Badminton HČJ, hra o Ringo HČJ, hra o Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry o (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly o pády o základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) o adaptace na vodní prostředí o dva plavecké způsoby o určená vzdálenost plaveckým způsobem

	○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti ○ motorické testy

Zdravotní tělesná výchova	**průběžně**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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.	• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity

2. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 32 hodin

Péče o zdraví	**průběžně**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• 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;
• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;
• 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;
• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu;
• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví;
• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel;
• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;
• prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;
	• 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; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu
	  ○ partnerské vztahy; lidská sexualita
	  ○ prevence úrazů a nemocí
	  ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama
	• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí
	  ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)
	  ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
	• První pomoc
	  ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody
	  ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel
	  ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;	• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • 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

Pohybové dovednosti	**32 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	• Tělesná cvičení o pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * o cvičení s náčiním o cvičení na nářadí o akrobacie o šplh o rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * o běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) o běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky o štafetový běh o starty o skok do výšky***** o skok do dálky ***** (z místa) o hody (míček) o vrh koulí • Pohybové hry o drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) o Kopaná – HČJ, hra o Košíková – HČJ, hra o Volejbal HČJ, hra o Sálová kopaná HČJ, hra o Florbal HČJ, hra o Házená HČJ, hra o Badminton HČJ, hra o Ringo HČJ, hra o Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry o (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly o pády o základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) o adaptace na vodní prostředí o dva plavecké způsoby o určená vzdálenost plaveckým způsobem

	○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti ○ motorické testy

Zdravotní tělesná výchova	**průběžně**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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.	• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity

3. ročník – Tělesná výchova – celková hodinová dotace 30 hodin

Péče o zdraví	**průběžně**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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; • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; • 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; • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; • dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví; • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel; • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	• 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; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu ○ partnerské vztahy; lidská sexualita ○ prevence úrazů a nemocí ○ mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama • Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) ○ osobní život a zdraví ohrožující situace • První pomoc ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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; • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; • uplatňuje zásady sportovního tréninku; • je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit;	• význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku • 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

Pohybové dovednosti	**30 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; • využívá různé formy turistiky; • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	• Tělesná cvičení o pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * o cvičení s náčiním o cvičení na nářadí o akrobacie o šplh o rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * o běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) o běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky o štafetový běh o starty o skok do výšky***** o skok do dálky ***** (z místa) o hody (míček) o vrh koulí • Pohybové hry o drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) o Kopaná – HČJ, hra o Košíková – HČJ, hra o Volejbal HČJ, hra o Sálová kopaná HČJ, hra o Florbal HČJ, hra o Házená HČJ, hra o Badminton HČJ, hra o Ringo HČJ, hra o Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry o (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly o pády o základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) o adaptace na vodní prostředí o dva plavecké způsoby o určená vzdálenost plaveckým způsobem

	○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti ○ motorické testy

Zdravotní tělesná výchova	**průběžně**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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.	• speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení • pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě • kontraindikované pohybové aktivity

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30

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.

Výsledky vzdělávání v oblast citů, postojů, hodnot a preferencí

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 předmětům 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 ovládání ICT technologií
- znalosti ovládání 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

2. ročník

Informační zdroje, počítačová síť, internet
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením – tabulkový procesor

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

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 dostatečné softwarové 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.

Hodnocení výsledků žáka

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 písemností se hodnotí věcný obsah, stylizace, pravopis
- formální úprava podle norem
- je kladen důraz na schopnost samostatně pracovat a tvořit a schopnost aplikovat poznatky v praxi.

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 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
- 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
- využívat IKT a pracovat s informacemi

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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 sebeprezentace 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

Digitální kompetence

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle	**11 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 ovládání různých aplikací; • vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných úkolů	• 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 ochran • ochrana autorských práv • nápověda, manuál

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	**21 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• textový procesor • praktické úlohy

2. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

Informační zdroje, počítačová síť Internet	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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.).	• informace, práce s informacemi • informační zdroje • Internet

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	**22 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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.	• tabulkový procesor • databáze • spolupráce mezi programy skupiny Office • praktické úlohy

3. ročník – Informační a komunikační technologie – celková hodinová dotace 30 hodin

Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích 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	• počítačová síť, server, pracovní stanice • připojení k síti • specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků • e-mail, poštovní klient • chat, ICQ, Skype, Facebook

Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	**15 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• software pro práci s grafikou • fotografie, film, hudba • další aplikační programy • Powerpoint

Tvorba samostatného žákovského projektu	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• propojuje formáty • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • aplikuje typografická pravidla	• software pro práci s textem a tabulkami

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 48 3. ročník – 45

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Ekonomické vzdělávání. Vzdělání v oblasti základních ekonomických pojmů navazuje částečně na učivo Občanské výchovy obsažené v učivu devátých tříd základních škol. Během studia se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, se zákony trhu a fungováním tržního mechanismu, seznámí se s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu, povinnostmi a právy zaměstnanců a zaměstnavatelů dle Zákoníku práce a Občanského zákoníku. Zaměřuje se na praktické části zákonů týkajících se zaměření Číšník, 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. Učivo předmětu Ekonomika je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů občanská výchova, odbyt a obsluha, informační a komunikační technologie, matematika (problematika hospodářských výpočtů), odborný výcvik.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň, trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena, svět a globalizace, členění národního hospodářství, sektory národního hospodářství, měření výkonnosti národního hospodářství, inflace, státní rozpočet

2. ročník

podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích, právní formy podnikání, podnikatelský záměr, zakladatelský rozpočet, povinnosti podnikatele, struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek, náklady, výnosy, zisk/ztráta, produkt a jeho význam, cena a její význam a funkce, podpora prodeje a propagace, distribuce služby k zákazníkovi

3. ročník

bankovní systém ČR, peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní a zahraniční měně, úroková míra, RPSN, pojištění, pojistné produkty, úvěrové produkty, daně a daňová soustava, výpočet daní, přiznání k dani, zdravotní pojištění, sociální pojištění, daňové a účetní doklady

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 obchodních korporacích, Zákoník práce
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná práce žáků a její prezentace, včetně PC
- projekce výukových programů
- využití ICT – data projekce, interaktivní tabule

Hodnocení výsledků žáka

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni kritickému sebehodnocení a sebe posuzování. 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

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

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

matematické

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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 sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí 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

Digitální kompetence

- mzdová kalkulačka
- finanční správa – moje daně
- bankovní identita
- porovnání pojistných produktů
- úvěrová kalkulačka
- měnový kurz ČNB

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 32 hodin

Podnikání	**22 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• Správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy • Posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • Rozvíjí svoji finanční gramotnost v oblasti tržních mechanismů, které mají vliv na rozhodování v občanském životě • 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 • V rámci finanční gramotnosti hodnotí příležitosti a rizika vývoje národního hospodářství pro svůj občanský a pracovní život	• Potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň • Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena • Současný svět a globalizace • Členění národního hospodářství • Sektory národního hospodářství • Měření výkonnosti národního hospodářství

Finanční vzdělávání	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům	• Inflace

Daně	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství	• Státní rozpočet

2. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 48 hodin

Podnikání	**48 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• Rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky • Vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet • Na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu • Posoudí a volí vhodné formy podnikání pro obor gastronomie • Pro finanční gramotnost získá elementární kompetence k zahájení a vedení podnikatelské činnosti • Rozlišuje jednotlivé druhy majetku • Stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období • Rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů • Vypočítá výsledek hospodaření • Umí rozeznat a využívat základní nástroje marketingu • Zná význam ceny a umí ji stanovit na základě různých hledisek	• Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích • Právní formy podnikání • Podnikatelský záměr • Zakladatelský rozpočet • Povinnosti podnikatele • Struktura majetku, dlouhodobý majetek • Oběžný majetek • Náklady, výnosy, zisk/ztráta • Produkt v pohostinství a v cestovním ruchu • Cena a její význam a funkce • Podpora prodeje a propagace • Distribuce služby k zákazníkovi

3. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 45 hodin

Podnikání	**15 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • Vypočítá čistou mzdu • 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 • vysvětlí zásady daňové evidence	• Zákoník práce • Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele • Vznik, změna a zánik pracovního poměru • Organizace pracovní doby • Druhy škod a odpovědnost zaměstnance a zaměstnavatele • Mzdová politika • Mzda časová, úkolová a jejich výpočet • Hledání zaměstnání, úřady práce • Zásady daňové evidence

Finanční vzdělávání	**15 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se v bankovním systému ČR • orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku • vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu • orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby • charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění	• Bankovní systém ČR • Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní a zahraniční měně • Úroková míra, RPSN • Pojištění, pojistné produkty • Úvěrové produkty

Daně	**15 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát • provede jednoduchý výpočet daní • vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob • provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění • vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	• Daně a daňová soustava • Výpočet daní • Přiznání k dani • Zdravotní pojištění • Sociální pojištění • Daňové a účetní doklady

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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.

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.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

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.

2. ročník:

V 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.

3. ročník:

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

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

Hodnocení výsledků žáka

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 zkoušen jednou za pololetí)

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

personální a sociální

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;

- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

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

- 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

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,

Digitální kompetence

- prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu
- správa dat, informací a digitálního obsahu
- hodnocení dat, informací a digitálního obsahu

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 32 hodin

Hygienické předpisy v gastronomii	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi • uvede možnosti nákazy a otravy z potravin • způsob prevence • dodržuje předpisy o ochraně životního prostředí	• hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy • označování potravin a potravinářských výrobků

Výživa	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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 a nápoje	**16 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě • technologická využitelnost potravin • skladování • principy potravinářské výroby • potravinové doplňky • alergeny v potravinách • konvenience • Potraviny rostlinného původu**:** ○ ovoce, zelenina, brambory, houby, obiloviny, mlýnské výrobky, luštěniny ○ pochutiny ○ sladidla

Potraviny živočišného původu	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• mléko a mléčné výrobky • vejce • tuky • skladování • využití a zpracování

2. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 32 hodin

Potraviny živočišného původu:	**18 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Maso o jednotlivé druhy masa: o hovězí, o telecí, o vepřové, o skopové, o jehněčí, kůzlečí, králičí, o koňské, o vnitřnosti a ostatní využitelné části

Potraviny živočišného původu:	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• drůbež • zvěřina • ryby • korýši, měkkýši • masné výrobky

3. ročník – Potraviny a výživa – celková hodinová dotace 30 hodin

Nápoje nealkoholické a alkoholické	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• význam nápojů ve výživě • nealkoholické • alkoholické nápoje

Fyziologie výživy	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin a vylučování produktů látkové přeměny • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu	• trávicí soustava • proces trávení • metabolismus živin

Zásady správné výživy a způsoby stravování	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• objasní podstatu racionální výživy • rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet	• racionální výživa, směry ve výživě • diferenciace ve výživě • dietní stravování

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ADMINISTRATIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 16 3. ročník – 16

Obecné cíle předmětu

- 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

Výsledky 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

Charakteristika učiva

Předmět je realizován v prvním a třetím 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.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Dovednost psaní hmatovou metodou všemi deseti s použitím programu ATF.

3. ročník

Psaní obchodní korespondence, náležitosti, formální a obsahová správnost.

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

Hodnocení výsledků žáka

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

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

problémů k řešení

- 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)
- 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 potencionálními zaměstnavateli a prezentovat se
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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 odpovědí 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.

Digitální kompetence

- prohlížení, vyhledávání a filtrování dat, informací a digitálního obsahu
- správa dat, informací a digitálního obsahu
- hodnocení dat, informací a digitálního obsahu

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Administrativa – celková hodinová dotace 16 hodin

Úvod	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvědomuje si význam a důležitost racionálního ovládání klávesnice • zná a aplikuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci	• seznámení žáků s obsluhou kancelářské techniky • zásady bezpečnosti a hygieny při práci

Nácvik psaní desetiprstovou hmatovou metodou – program ATF (75 lekcí)	**13 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rychle a přesně ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých písmen zrakem • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem	• dfjk, aů, ls, ur, i, čárka, pq • hg, e, ow • z, t, ú • m, Shift, tečka, v • y, pomlčka, c • n, b, x • cvičení na zvyšování rychlosti a přesnosti • í, č, á, ř • é, š, ě, ý • ž, ˇ,´,?!“ • %, §, / • číselná řada • početní úkony • opis textu

Opis cizojazyčného textu	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zvládá opis textu v jiném jazyce než mateřském • umí používat 3. znaménka na číselné řadě klávesnice	• opis textu v anglickém jazyce • opis textu v německém jazyce

3. ročník – Administrativa – celková hodinová dotace 16 hodin

Písemná komunikace a sestavování písemností – úvod do obchodní korespondence	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se v organizace písemného styku • rozumí zákonitostem manipulace s písemnostmi a archivace	• písemný styk a jeho význam • druhy písemností, charakteristika • organizace písemného styku

Normalizovaná úprava písemností	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• Ovládá základní pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností • Je schopen správně sestavit a umístit adresu na obálce i v dopise	• ČSN 01 6910 • evropská norma • formáty papírů a obálek • adresy – na dopisech a obálkách • celková úprava dopisu

Tvorba obchodního dopisu	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí samostatně vyhotovit obchodní dopis • umí věcně, jazykově i formálně správně zpracovat písemnosti • ovládá základní pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností	• zásady stylizace • náležitosti obchodních písemností • tvorba dopisu • úprava v cizojazyčné korespondenci

Písemnosti při uzavírání a plnění kupních smluv	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se v jednotlivých druzích obchodních dopisů • zná náležitosti jednotlivých druhů obchodních písemností • umí je vyhotovit	• poptávka • nabídka • objednávka • faktura

Písemnosti při porušování obchodních smluv	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• správně stylizuje písemnosti při reklamaci zboží nebo služeb	• reklamace • urgence • upomínky

Personální písemnosti	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ví, kde a jak získávat potřebné informace o zaměstnání • dovede napsat správně žádost o přijetí do pracovního poměru • umí ukončit pracovní poměr	• žádost o místo • motivační dopis • životopis • ukončení pracovního poměru

Písemnosti právního charakteru	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvědomuje si důležitost těchto písemností • zná jejich náležitosti • zná instituce, které ověřují právní písemnosti	• plná moc • dlužní úpis • stvrzenka

Písemnosti ve styku s peněžními ústavy a poštou	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• pracuje s formuláři, které získává z vhodných zdrojů	• hotovostní platební styk • bezhotovostní platební styk • homebanking

Dopisy občana organizaci	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí vystupovat při jednání s úřady	• žádost • stížnost

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 32 2. ročník – 32 3. ročník – 30

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z oblasti 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.

Charakteristika učiva dle 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

Strategie (pojetí) 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

Hodnocení výsledků žáka

Hodnocení vychází z pravidel školy pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků uvedených ve školním řádu, s platnou účinností od 09.11.2020.
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 zvládání 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

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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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

Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař – číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě zaměření.

Dbají na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- absolventi dodržují důsledně bezpečnost práce a pochopí jí jako nedílnou součást péče o své zdraví a zdraví hostů

Usilují o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- chápou kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace,
- dodržují stanovené normy (standardy) související se řízením jakosti zavedeným na pracovišti
- dbají na zabezpečení parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňují požadavky klienta, zákazníka a hosta

Jednají ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- znají význam, účel a užitečnost vykonané práce, její finanční i společenské ohodnocení
- nakládají se surovinami, materiály, energiemi, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Uplatňují moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích

- mají přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znají zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišují potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností
- využívají vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu
- správně využívají způsoby skladování potravin a nápojů

Vykonávají obchodně – provozní aktivity

- připravují podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu
- kontrolují deklarovaný druh surovin a gramáž
- posuzují senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin
- sestavují kalkulace cen výrobků a služeb

Ovládají technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tak aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti

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

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 – uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	• pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení • bezpečnost výrobních zařízení

Hygienické požadavky na provoz společenského stravování	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi • charakterizuje nutnost dodržování osobní hygieny a hygieny pracovního oblečení • vysvětlí jednotlivé trendy HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy	• hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • osobní hygiena, pracovní oblečení • alimentární nákazy

Výrobní středisko	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • popíše základy organizace práce ve výrobním středisku • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob	• rozdělení výrobního střediska na jednotlivé úseky • základní vybavení • povinnosti kuchaře • pracovní pomůcky a inventář • druhy skladů

Základy technologie přípravy pokrmů	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů • rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy 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 způsob zpracování a podávání • ovládá základní práce s normami, recepturami a odbornou literaturou	• příprava a předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu • práce s konveniencemi a jejich využití • tepelné úpravy pokrmů (blanšírování, vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení, zapékání, pečení na roštu a rožni, úpravy v konvektomatu, tlakové vaření) • technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů • nápoje

Technologie přípravy pokrmů	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje práci se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku • hospodárně nakládá při práci se surovinami • použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy • charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů • pracuje s normami, hygienickými předpisy a pracovními postupy i odbornou literaturou	• technologické postupy přípravy podle jednotlivých druhů tepelných úprav • typické suroviny a pokrmy, technologické postupy • kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů • technologické postupy přípravy nápojů • pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly

Charakteristika přípravy polévek	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů polévek • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• význam, rozdělení, dávkování • vývary a hnědé polévky • zavářky a vložky do polévek • speciální polévky • přesnídávkové polévky

Charakteristika přípravy omáček	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů polévek • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• význam, rozdělení a dávkování omáček • omáčky k hovězímu masu vařenému • základní bílé a hnědé omáčky • složité omáčky • studené omáčky, rosoly, chuťová másla

Charakteristika přípravy příloh	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů příloh • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• z brambor a mouky • z rýže, těstovin a luštěnin • ze zeleniny

Charakteristika bezmasých pokrmů	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů bezmasých pokrmů • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• z brambor a zeleniny • z luštěnin a hub • z rýže a těstovin • z vajec a sýrů • opakování učiva

2. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 32 hodin

Charakteristika pokrmů z jatečních mas	**16 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z jatečních mas v jednotlivých teplých úpravách • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• hovězí maso • telecí maso • vepřové maso • sestava vepřových hodů (zabijačkové delikatesy) • skopové, jehněčí, kůzlečí maso • králičí maso

Charakteristika pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• předběžná příprava • vaření, dušení, pečení, smažení • příprava vnitřností • úprava pokrmů z darů moře

Charakteristika pokrmů z drůbeže	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z drůbeže • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• rozdělení, předběžná příprava, vykosťování, porcování, drezírovaní • tepelné úpravy: vaření, zadělávání, dušení, pečení, smažení • příprava nádivek a náplní • příprava vnitřností

Charakteristika pokrmů ze zvěřiny	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů ze zvěřiny • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• rozdělení, předběžná příprava • tepelné úpravy: vaření, dušení, pečení, smažení • příprava vnitřností

Charakteristika pokrmů z mletého masa	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky jednotlivých druhů pokrmů z mletého masa • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• význam mletého masa • technika mletí • tepelné úpravy mletého masa • tepelné úpravy kašovin a směsí

3. ročník – Technologie – celková hodinová dotace 30 hodin

Charakteristika studených pokrmů	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zohledňuje sezonní vlivy a zásady zdravé výživy • ovládá charakteristiky jednotlivých druhů studených pokrmů • ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expedici hotových výrobků	• význam studené kuchyně • základní výrobky studené kuchyně • složité výrobky studené kuchyně • příprava předkrmů, pokrmů • sestava rautů • kalkulace pokrmů studené kuchyně

Charakteristika teplých předkrmů	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• význam, dávkování, servis • teplé předkrmy (masité i bezmasé)

Charakteristika přípravy pokrmů na objednávku	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• z jatečních mas, z ryb, z drůbeže, ze zvěřiny, z bezmasých minutek

Pokrmy národních kuchyní	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• stravovací zvyklosti cizích států • příprava pokrmů jednotlivých kuchyní (české, slovenské, anglické, francouzské, italské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské, asijské) • krajové speciality

Charakteristika moučníků	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• rozdělení, význam, dávkování • moučníky z kynutého, litého, plundrového, listového, piškotového, odpalovaného těsta • příprava zmrzliny, krémů a polev

Stravovací úsek v lázeňském zařízení	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie • připravuje dietní pokrmy • využívá znalostí dietologie při sestavování vhodných menu pro dietní stravování • uplatňuje estetická i gastronomická hlediska	• technologické postupy přípravy dietních pokrmů dle zásad dietologie • sestavování jídelních lístků pro léčebnou stravu a wellness • příprava dietních pokrmů pro režimové a nerežimové stravování • příprava pokrmů pro doplňkové stravování

Kongresová turistika	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• příprava pokrmů pro stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu • coffee break

Cateringové služby	**2 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• catering pro společenské akce • catering pro uzavřené stravovací systémy • catering pro dopravní systémy

Formy rychlého stravování	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• fast food • restaurace typu mauredo a churasco (tzv, steak house), grillroom • patisserie, pizzerie • lunch restaurant, barbecue

Formy venkovského cestovního ruchu	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu • ovládá technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů vhodných pro stravovací zařízení venkovského cestovního ruchu • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů	• specifika při přípravě pokrmů

Specifické formy cestovního ruchu a zážitková gastronomie	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy přípravy pokrmů • příprava speciálních menu a pokrmů • nové trendy v gastronomii

Příprava pokrmů v dopravních prostředcích	**1 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje rozdílné způsoby výroby pokrmů a nápojů v dopravních prostředcích • orientuje se v používání zařízení a inventáře • organizuje expedici a dokončování pokrmů před hostem	• příprava pokrmů v letadle • příprava pokrmů ve vlaku • příprava pokrmů v lodní dopravě

Práce s odbornou literaturou	**1 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se v odborných knihách • využívá informační technologie • uplatňuje získané vědomosti při sestavě vlastní kalkulace	• orientace v odborných knihách • využití informační technologie

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBYT A OBSLUHA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 64 2. ročník – 80 3. ročník – 45

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu Odbyt a obsluha je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb 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. Žáci se seznámí se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu podle gastronomických pravidel. Při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy, pravidel racionální výživy a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. Poskytovat poznatky o odbytu výrobků, služeb a typech akcí ve stravovacích zařízeních.
Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty, tak s pracovními partnery, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. 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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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 cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru

Charakteristika učiva

Učivo vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Číšník.
Učivo je orientováno 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:
Učivo předmětu Odbyt a obsluha je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Potraviny a výživa, Technologie, Odborný výcvik, s výukou cizích jazyků a Ekonomikou.

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence
- Odbytová střediska
- Komunikace ve službách
- Vybavení a zařízení na úseku obsluhy
- Základní pravidla obsluhy
- Systémy a způsoby obsluhy
- Jednoduchá obsluha
- Potraviny a nápoje
- Gastronomická pravidla

2. ročník:

- Menu, jídelní a nápojové lístky
- Složitá obsluha – základní forma
- Složitá obsluha – vyšší forma
- Zážitková gastronomie
- Kavárny
- Pivnice, pivní hospodářství
- Vinárna a vinný sklep
- Formy rychlého stravování
- Stravovací úsek v lázeňském zařízení
- Míšené nápoje

3. ročník:

- Kongresová turistika – stravovací služby
- Cateringové služby
- Služby venkovského cestovního ruchu
- Specifické formy cestovního ruchu
- Slavnostní hostiny a společenská setkání
- Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem
- Malé společenské akce a další druhy společenských akcí

- Obsluha v dopravních prostředcích
- Světová a národní gastronomie
- Obsluha v ubytovacích zařízeních
- Marketing, hotelový a restaurační management

Strategie (pojetí) výuky

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: Potraviny a výživa, Technologie, Základy barmanství a baristiky, Odborný výcvik, s výukou cizích jazyků a Ekonomikou.
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 a interaktivní tabule – naučné a instruktážní filmy,
- odborné exkurze
- návštěvy odborných výstav
- semináře, kurzy

Hodnocení výsledků žáka

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 poradnou.

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 diskusi 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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;

- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

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

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

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 64 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • dodržuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • charakterizuje alimentární nákazy • respektuje a řídí se normami v oblasti bezpečnosti práce	• pracovně právní problematika BOZP • bezpečnost práce v odbytových střediscích • hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP a alimentární nákazy

Odbytová střediska	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení • seznamuje se základními pojmy, s profesními znalostmi a dovednostmi • adaptuje se na pracovní prostředí, používá správně pracovní pomůcky a pracovní oblečení • uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku	• význam, úkoly odbytu • členění odbytových středisek • povinnosti pracovníků v pohostinství • pracovní oblečení obsluhujících a osobní pomůcky

Komunikace ve službách	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• chová se dle zásad společenských pravidel • respektuje společenská pravidla • je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců • 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 a 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 • uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí	• společenské chování a profesní vystupování • pravidla chování na pracovišti • osobnost, vzhled • typologie hostů • národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace • práce s připomínkami hostů a recenzemi • sezónní nabídky v prodeji a akce pro podporu prodeje

Vybavení a zařízení na úseku obsluhy	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• inventář, údržba, použití • rozdělení inventáře • malý a velký stolní inventář • restaurační a kuchyňské prádlo • pomocný inventář – skladování a údržba

Základní pravidla obsluhy	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb • dodržuje zásady a pravidla při obsluze • používá správný postup při přípravě pracoviště na provoz • udržuje pořádek během provozu a vykonává práce po ukončení provozu • vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů	• formy prodeje, způsoby nabídky • zásady a pravidla práce obsluhujících • příprava restaurace na provoz a údržba pracoviště před, během a po ukončení provozu • estetika provozovny • zásady a technika obsluhy o úprava stolů o používání tácků a plat o používání příručníku o podávání nápojů o podávání polévek o podávání pokrmů o práce s překládacím příborem o sklízení inventáře o výměna ubrusů

Systémy a způsoby obsluhy	**10 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje způsoby a systémy obsluhy • podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy • ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů	• systémy obsluhy o systém vrchního číšníka o systém rajónový o systém francouzský • způsoby obsluhy o restaurační způsob obsluhy o slavnostní způsob obsluhy o kavárenský, vinárenský • organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy

Jednoduchá obsluha	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí • ovládá jednoduchou obsluhu při podávání pokrmů a nápojů ve správném sledu • rozlišuje různé druhy snídaní • ovládá správné teploty podávaných jídel a nápojů • využívá formy jednoduché obsluhy podle prostředí, charakteru akce a společenské příležitosti • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků • použije vhodné nástroje na podporu prodeje • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou	• technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze • snídaně o základní o složitá o cizinecká • přesnídávky, svačiny • podávání obědů a večeří o základní forma servis o vyšší forma • zásady aktivního prodeje a nabídky hostům • pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb • vyúčtování s hostem, odvod tržeb

Potraviny a nápoje	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek • vede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	• rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě • využití a zpracování potravin • skladování, ošetřování potravin

Gastronomická pravidla	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku • ovládá skladbu restauračních menu • při skladbě jídelních a nápojových lístků používá zásady zdravé a moderní racionální výživy	• zásady výživy • jídelní lístky, druhy • nápojové lístky, druhy • restaurační menu • menu • sezonní nabídky • práce s lokálními surovinami

2. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 80 hodin

Menu, jídelní a nápojové lístky	**11 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, zvolí způsob obsluhy
• sestaví menu pro různé příležitosti
• při sestavování složitých menu, navazuje na skladbu jednoduchých menu
• adekvátně využívá odborné literatury a poznatků z praxe
	• pravidla sestavování jídelních lístků
	• pravidla sestavování nápojových lístků
	• sled jídel a nápojů při sestavování:
	  ○ jednoduchého menu
	  ○ složitého menu
	• slavnostního menu

Složitá obsluha – základní forma	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• charakterizuje přípravu restaurace pro provoz
• popíše způsob servisu složitých pokrmů
• ovládá pracovní postupy složité obsluhy
• seznamuje se s podáváním speciálních pokrmů
	• příprava pracoviště
	• technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze
	  ○ snídaně, obědy
	  ○ večeře
	• speciální pokrmy

Složitá obsluha – vyšší forma	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvede a popíše inventář určený pro vyšší formu složité obsluhy • ovládá techniku vyšší formy složité obsluhy • jednotlivé postupy využívá v denní praxi	• zásady přípravy pokrmů před hostem • míchání, ochucování • dranžírování, flambování

Zážitková gastronomie	**5 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie	• servis speciálních menu a pokrmů formou menu, nabídkových stolů

Kavárny	**8 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá přípravu kavárny na provoz • popíše historii pěstování kávovníku, jeho šíření po světě a vývoj konzumace kávy • uvede základní principy oboru barista • pracuje na skladbě kavárenského jídelního a nápojového lístku • samostatně připravuje základní druhy káv • zařazuje i některé speciální teplé a studené nápoje	• druhy kaváren • historie pěstování kávovníku a vývoj konzumace kávy • pracovní činnost baristy • druhy káv a jejich příprava • kavárenské lístky – pokrmy a nápoje • obsluha v kavárně • servis káv

Pivnice, pivní hospodářství	**8 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se ve vybavení výčepního zařízení a jeho údržbě • vyjmenuje suroviny k výrobě piva a popíše jednotlivé fáze výroby piva • vysvětlí základní znaky spodního, svrchního a spontánního kvašení • popíše pracovní náplň výčepního • podává nápoje ve správné teplotě a ve správném inventáři • ovládá charakteristiku a přípravu nabízených nápojů • správně skladuje nápoje • vyjmenuje základní druhy piv a vysvětlí údaje na etiketě piva • dodržuje údržbu a čištění pivního potrubí	• sklepní hospodářství – výčepní zařízení a jeho údržba • pracovní činnost výčepního • základní druhy piv a jejich značení • narážení, čepování • ošetřování, skladování

Vinárna a vinný sklep	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje druhy vináren • popíše historii a současnost pěstování vinné révy • vyjmenuje vinařské oblasti v ČR a ve světě • orientuje se v odrůdách vinné révy v ČR i ve světě • vysvětlí princip výroby vína a jeho jednotlivé fáze zpracování • orientuje se v systému značení vín v ČR a ve světě • vysvětlí rozdělení vín podle zbytkového cukru • vysvětlí údaje na etiketě vína • orientuje se v systému značení vín na území ČR i ve světě • vypracuje nabídky jídel a nápojů • poskytuje odborný servis vína • doporučí vhodné víno k pokrmu • uvede základní principy oboru sommeliera • charakterizuje pomůcky sommeliera a pracuje s nimi	• druhy a zařízení vináren, obsluha ve vinárně • vinařské oblasti a odrůdy vinné révy v ČR a ve světě • výroba a jednotlivé fáze zpracování vinných hroznů • systém značení vín v ČR a ve světě • rozdělení tichých a šumivých vín podle obsahu zbytkového cukru • povinnosti a pracovní činnosti sommeliera • jídelní a nápojový lístek • údaje na etiketě vína • ošetřování a servis vín • vinný sklep

Formy rychlého stravování	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého stravování • orientuje se v přípravě vhodné nabídky pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování	• fast food • restaurace typu mauredo a churasco • (tzv. steak house), grillroom • patisserie, pizzerie, lunch restaurant, barbecue

Stravovací úsek v lázeňském zařízení	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• formy servisu dietních pokrmů • menu v dietním stravování • režimové a nerežimové stravování • restaurační provoz • doplňkové stravovací zařízení • servis pokrmů při wellness

Bar, míšené nápoje	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• je seznámen s prací barmana, charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi • uvede základní principy barmana • ovládá základní rozdělení míšených nápojů, ujasňuje si jejich charakteristiku • zvolí vhodné suroviny, připravuje a servíruje míšené nápoje s využitím vhodných pomůcek • správně využívá inventář a suroviny • pracuje na zvládnutí základní techniky míchání	• význam a nabídka míšených nápojů • základní povinnosti a pracovní činnosti barmana • vybavení baru • suroviny, pravidla míchání • druhy míšených nápojů • příprava nealkoholických míšených nápojů

3. ročník – Odbyt a obsluha – celková hodinová dotace 45 hodin

Kongresová turistika – stravovací služby	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu • coffee break

Cateringové služby	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá techniky obsluhy vhodné pro poskytování cateringových služeb • volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu	• catering pro společenské akce • catering pro uzavřené stravovací systémy • catering pro dopravní systémy

Služby venkovského cestovního ruchu	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu • ovládá způsob a formu obsluhy při poskytování stravovacích služeb venkovského cestovního ruchu • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů	• zařízení stravovacích služeb • poskytování stravovacích služeb

Specifické formy cestovního ruchu	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy jednotlivých forem • poskytování stravovacích služeb

Slavnostní hostiny a společenská setkání	**16 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše druhy a základní členění gastronomických akcí (recepce, galavečeře, cocktail, brunch, raut) • charakterizuje a rozlišuje druhy slavnostních hostin • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • navrhne dispoziční řešení a výzdobu podle charakteru příležitosti a způsobu obsluhy • připraví tabuli pro slavnostní stolování podle zadání s využitím příslušného inventáře • vypracovává dokumentaci pro uspořádání slavnostní hostiny • připraví zařízení a inventář • ovládá obsluhu slavnostní hostiny • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem • vysvětlí vyúčtování tržeb	• organizační zajištění akcí • druhy hostin • skladba menu • příprava inventáře • tvary a postavení tabulí • banketní obsluha • zvláštní typy akcí • vyúčtování

Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá přípravu hostin s nabídkovým stolem • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů • při obsluze využívá zkušeností z denní praxe • ovládá vyúčtování akce	• charakteristika hostiny • nabídka pokrmů a nápojů • organizace hostiny • vyúčtování

Malé společenské akce a další druhy společenských akcí	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje jednotlivé malé společenské akce • zvládá jejich přípravu • správně používá inventář a zařízení • uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy	• organizace a příprava • způsoby obsluhy

Obsluha v dopravních prostředcích	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích • orientuje se v používání zařízení a inventáře	• obsluha v letadle • obsluha ve vlaku • obsluha v lodní dopravě

Světová a národní gastronomie	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá charakteristiky a rozdíly jednotlivých národních gastronomií	• gastronomie států Evropy • speciální a světová gastronomie – trendy

Obsluha v ubytovacích zařízeních	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje druhy ubytovacích zařízení dle kategorizace • ovládá výběr pokrmů a nápojů na hotelovém jídelním lístku • je seznámen s prací etážového číšníka	• zásady obsluhy v ubytovacích zařízeních • nabídka pokrmů a nápojů • etážový servis • obsluha v hotelové hale

Marketing, hotelový a restaurační management	**6 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí úlohu jednotlivých pracovníků v oblasti stravovacích služeb • dokáže charakterizovat jednotlivé funkce managementu • vybere vhodný propagační prostředek a nástroj pro určitý produkt • orientuje se v základním portfoliu marketingových nástrojů a jejich využití • volí a používá základní marketingové nástroje • použije vhodné nástroje na podporu prodeje • dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	• food and beverage • banketní oddělení • restaurant manager, sales manager, vedení výroby • produkt • propagace – reklama, konkurence • podpora prodeje, osobní prodej • estetika provozovny • online komunikace prezentace a nové technologie • online komunikace se zákazníkem • pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY BARMANSTVÍ

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	3. ročník – 15

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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 cítění 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 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

Charakteristika učiva

Učivo vychází z 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.
Učivo předmětu Základy barmanství je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Základy baristiky, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

Charakteristika učiva dle ročníků

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.

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

Hodnocení výsledků žáka

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 poradnou.

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

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu

- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskusi 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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

občanské kompetence a kulturní povědomí

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

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

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

- 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

Odborné 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

- 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

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

3. ročník – Základy barmanství – celková hodinová dotace 15 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**0,5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 prevence	• pracovně právní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení • pravidla bezpečnosti práce s barovým inventářem • pravidla bezpečnosti práce při používání přístrojového vybavení baru

Hygienické požadavky na provoz společného stravování	**0,5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • aplikuje kritické body v gastronomii • zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence	• hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty

Bar historicky	**1 hodina**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí vznik nápojové kultury • popíše nápojové kultury • orientuje se v kladech a záporech konzumace MN • propojuje nápojovou kulturu a gastronomická pravidla • umí rozdělit bary dle funkcí a druhu poskytovaných služeb • popíše charakteristiku jednotlivých barů • popíše vznik MN • vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé vývojové etapy MN • vysvětlí proč soutěžit	• vznik • formy • klady – zápory při konzumaci nápojů • zážitková gastronomie • dělení barových provozů • charakteristiky barových provozů • vývojové etapy • význam soutěží • historie barmanských soutěží • knihovna barmana

Bar technicky	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• definuje rozdělení barového pracoviště a vysvětlí důležitost z pohledu hosta • dokáže vyjmenovat a popsat pracovní nástroje barmana a prakticky je použít • ovládá přípravu vlastního pracoviště	• základní hlediska dělení barů do skupin • barmanovy pracovní nástroje • barový pult

Bar technologicky	**4 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje rozdělení druhů míšených nápojů z různých hledisek • umí pojmenovat jednotlivé kategorie míšených nápojů • 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 • senzoricky posuzuje připravené míšené nápoje	• definice MN • dělení MN • konzumace MN • dekorace MN • servis MN • hodnocení MN • kalkulace MN • výpočet spotřeby surovin MN • výpočet kalkulační ceny MN • koktejlový lístek – receptář MN

Bar zbožíznalecky	**7 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje základní rozdělení surovin používaných v barové praxi • má osvojen sortiment surovin pro výrobu míšených nápojů	• hodnota potravin pro člověka • lihoviny • kořeněná a dezertní vína • barová bitters • šumivé víno • likéry • barové pochutiny • ovoce, zelenina, šťávy, sirupy mléko, smetana, vejce, mléčné výrobky • voda, výrobky z vody • ošetřování, skladování hygiena

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY BARISTIKY

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	3. ročník – 15

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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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 cítění 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 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

Charakteristika učiva

Učivo vychází z 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.
Učivo předmětu „Základy baristiky“ je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Základy barmanství, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

Charakteristika učiva dle ročníků

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.

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

Hodnocení výsledků žáka

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 poradnou.

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.

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

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskusi 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

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;

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

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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

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

- 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

Odborné 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

- 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 kritérii
- 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

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

3. ročník – Základy baristiky – celková hodinová dotace 15 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**0,5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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, eventuální příčiny úrazů, jejich prevenci	• pracovně právní problematika BOZP • bezpečnost technických zařízení

Hygienické požadavky na provoz společného stravování	**0,5 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • aplikuje kritické body v gastronomii • zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence	• hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty

Historie a pěstování kávy	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše způsob pěstování kávy • orientuje se v druzích kávovníků	• historie kávy • pěstování kávy

Sklizeň, výroba a zpracování kávy	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje správný postup sklizně • vyjmenuje postup výroby kávy • uvede způsoby pražení kávy • popíše ošetřování kávy • vyjmenuje skladování a označování kávy • popíše zpracování kávy	• úprava kávových zrn • pražení • skladování kávy • označení kávy

Druhy kávy a jejich příprava	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• popíše jednotlivé části kávovaru • 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	• mletí kávy • profesionální kávovary • způsoby přípravy kávy

Podávání kávy	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• orientuje se v historii kaváren • vyjmenuje světově známé kavárny • rozlišuje obvyklé vybavení kavárny z hlediska její funkce • dokáže popsat vybavení kavárny	• historie kaváren • vybavení kaváren • inventář na podávání kávy • servis jednotlivých druhů káv

Historie čaje **Pěstování a zpracování čaje** **Druhy a kvalita čaje**	**3 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• historie čaje • pěstování, druhy a zpracování čaje

Příprava a podávání čaje	**2 hodiny**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• způsoby přípravy čaje • inventář na podávání čaje • servis jednotlivých druhů čaje

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
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. 2022, počínaje prvním ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 480 2. ročník – 560 3. ročník – 525

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb s důrazem na odbytová střediska, odbyt 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.

Výsledky vzdělávání v oblast 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 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

Charakteristika učiva

Učivo vychází z 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.
Učivo předmětu Odborný výcvik je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů Odbyt a obsluha, Technologie, Potraviny a výživa, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

Charakteristika učiva dle ročníků

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 someliéra, provádí přípravu míšených nápojů, výroby kávy a servis vín s degustací.

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

Hodnocení výsledků žáka

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
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku

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 poradnou.

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 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

využívat IKT a pracovat s informacemi

- 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
- 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

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.

Digitální kompetence

- ovládá běžně používaná digitální zařízení, aplikace a služby; využívá je při učení i při zapojení do života školy a do společnosti; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, vyhledává, kriticky posuzuje, spravuje a sdílí data, informace a digitální obsah, k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu
- vytváří a upravuje digitální obsah, kombinuje různé formáty, vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce

- chápe význam digitálních technologií pro lidskou společnost, seznamuje se s novými technologiemi, kriticky hodnotí jejich přínosy a reflektuje rizika jejich využívání
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím s negativním dopadem na jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky

UČEBNÍ OSNOVY

1. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 480 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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, eventuálně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • vyjmenuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů	• 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.

Hygienické požadavky na provoz společného stravování	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Hygienické předpisy v gastronomii kritické body – HACCP. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence

Komunikace ve službách	**30 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• pečuje o svůj zevnějšek a kultivovaně se projevuje • komunikuje jasně, srozumitelně a v souladu s jazykovou formou • uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů	• Osobnost číšníka, kultivovaný projev. • Vzhled číšníka, péče o svůj zevnějšek, osobní úprava. • Společenské chování a profesní vystupování. • Obecná pravidla chování obsluhy na pracovištích. • Pravidla chování obsluhujících ve vztahu k hostům.

Odbytová střediska	**24 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich členění a vybavení • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku	• Význam a charakteristika. • Úkoly odbytových středisek • Členění odbytových středisek, úkoly a organizace práce. • Vybavení a zařízení na úseku odbytu (obsluhy), inventář, estetika provozovny.

Základní pravidla obsluhy	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických a nealkoholických nápojů • respektuje společenská pravidla	• Zásady a technika obsluhy • Základní společenská a profesní pravidla.

Obsluha	**24 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu • ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů a pracuje se zúčtovací technikou • ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů • chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze, zvládá řešení možných nehod při obsluze • ovládá organizaci práce v různých formách jednoduché obsluhy	• Příprava odbytového střediska. • Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. • Povinnosti obsluhujících – příjem, evidence a vyřízení objednávky hostů, technika podávání a ošetřování nápojů, řešení možných nehod při obsluze. • Organizace práce v různých formách jednoduché obsluhy.

Inventář, údržba, použití	**84 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• používá inventář v souladu s jeho určením • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu, nápoje udržuje a ošetřuje inventář • orientuje se v jednotlivých druzích inventáře • pracuje s inventářem a umí ho vhodně udržovat a ošetřovat	• Vybavení a zařízení na úseku odbytu (obsluhy), rozdělení dle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje. • Inventář, údržba a použití – velký, malý, 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, údržba. • MSI – čištění, leštění, doplňování, uskladnění. • Pomocný inventář – rozdělení, čištění, leštění a uskladnění, použití.

Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	**162 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 tří talířovým způsobem a ovládá servis nošení pomocí táců a podnosů. • poskytuje servis nápojů podle jejich charakteru. • orientuje se v evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky • sestavuje jednoduché menu a jeho prostření dle gastronomických pravidel • 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	• 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 odbytovém středisku. • Práce po ukončení provozu v OS, jednoduchá obsluha. • Předcházení nehodám na úseku obsluhy, jednoduchá obsluha. • Nošení talířů – dvoj talířový způsob. • Nošení talířů – dvoj talířový způsob. • Nošení talířů – tří talířový způsob. • Nošení talířů – tří talířový způsob. • Nošení podnosů a táců, jednoduchá obsluha. Nabídka pokrmů pro odbytové středisko. • Jednoduché menu včetně prostření, gastronomická pravidla • Debaras použitého inventáře. • Servis nápojů podle jejich charakteru • Podávání snídaní. • Podávání snídaní – druhy a způsoby. • Podávání přesnídávek, svačin – druhy a způsoby. • Podávání polévek, jednoduchá obsluha. • Servis pokrmů s kompotem a salátem. • Servis pokrmů s omáčkou a přílohou. • Práce s pokladnou, počítačem, objednávky a vyúčtování s hostem. • Evidence vydaných a placených pokrmů. • Systémy obsluhy. • Způsoby obsluhy. • Gastronomická pravidla – JL. • Gastronomická pravidla – NL. • Formy prodeje, gastronomická pravidla v bufetu, samoobsluze a doplňkový prodej.

Potraviny a nápoje	**60 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů podle zdravé výživy • má znalosti o správném uskladnění potravin a nápojů, jejich ošetřování a označení údajů na etiketách • orientuje se ve druzích skladů podle druhů surovin a nápojů, jejich technickém vybavení a dodržování BOZP a hygienických předpisů	• Rozdělení potravin z hlediska významu ve výživě. • Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. • Charakteristika a technologické využití nápojů, význam ve výživě. • Praktické sestavení jídelníčku dle zdravé výživy. • Rozdělení nápojů. • Význam potravin a nápojů ve výživě. • Skladování a ošetřování potravin a nápojů. • Druhy skladů, hygiena a bezpečnost ve skladech. • Technické vybavení ve skladech, BOZP. • Označení údajů na etiketách.

Výživa	**12 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• objasní podstatu racionální výživy • rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu	• Racionální výživa – charakteristika, nesprávné stravovací návyky. • Směry ve výživě, charakteristika, civilizační choroby a další poruchy s dopadem na výživu

Výrobní středisko, základy technologie	**30 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • 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	• Organizace práce ve výrobním středisku, BOZP, PO, HP, HACCP. • Výrobní středisko, obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce. • Základy technologie přípravy pokrmů, předběžná úprava potravin, tepelné úpravy potravin. • Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů. • Příprava teplých a studených nápojů běžně zařazených na NL.

Opakování dovedností a znalostí z I. ročníku	**18 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Opakování, – nácvik dovedností a jednoduchá obsluha. • Opakování, inventář na úseku obsluhy. • Souhrnné opakování a procvičování dovedností. (dle potřeby)

2. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 560 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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.

Hygienické požadavky na provoz společného stravování	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • aplikuje kritické body v gastronomii • zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence	• Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body – HACCP. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence

Potraviny a nápoje	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek • vyzná se v označování potravin a nápojů a údajích na etiketě • zná typy skladů a skladovací podmínky potravin • vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách	• Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů. • Typy skladů, skladovací podmínky – teplota atd

Procvičování dovedností z I. ročníku	**21hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• Přípravné práce v odbytových střediscích, zahájení, průběh a ukončení provozu. • Inventář na úseku obsluhy, rozdělení, druhy, použití, údržba, uskladnění. • Procvičování techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze

Komunikace ve službách	**42 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním	• Pravidla chování číšníka. • Typologie hostů, reakce na projevy jejich chování, předcházení konfliktům. • Národní zvyklosti a tradice, řešení běžných i neobvyklých situací. • Uplatnění prostředků verbální a neverbální komunikace, základy komunikace v cizím jazyce. • Základy psychologie a její využití v kontaktu s hostem. • Profesionální komunikace s hostem.

Odbyt a obsluha	**308 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• 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
• sestaví pořadí nabídky vín podle gastronomických pravidel, včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína
• dokáže popsat výčepní zařízení, druhy piva, vhodný inventář na podávání piva a jeho teplotu při podávání
• správně čepuje pivo v závislosti na jeho typu
• provede správně servis a prezentaci piva zákazníkovi
• popíše skladování a ošetřování piva podle hygienických norem
• využívá znalostí při sestavování lístků: kavárenských, vinárenských, barových
• aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích
• servíruje různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání na baru
• popíše základní dělení míchaných nápojů, postup při jejich přípravě a techniku servisu
• má osvojen sortiment surovin na výrobu míchaných nápojů
• uvede základní principy oboru barman, barista, sommelier
• sestavuje nabídku pokrmů a nápojů dle gastronomických pravidel
• uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku
• sestaví menu pro různé příležitosti
	• Odbytová střediska – členění, charakteristika.
	• Kavárny
	  ○ Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy.
	  ○ Kavárenský jídelní a nápojový lístek.
	• Vinárny
	  ○ Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy.
	  ○ Příprava a tvorba vinného lístku.
	• Bar
	  ○ Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy.
	  ○ Vybavení baru, barový inventář, podávání nápojů hostům.
	  ○ Výroba míchaných nápojů.
	  ○ Obsluha a údržby pivního zařízení, inventář, čepování a servis piva.
	  ○ Nákup, ošetření a skladování piva.
	  ○ Společensko-zábavní střediska, technika obsluhy.
	• Odbyt – gastronomická pravidla, jídelní a nápojový lístek
	  • Jídelní lístek – gastronomická pravidla, druhy a náležitosti
	  • Jídelní lístek – praktické sestavování
	  • Nápojový lístek – gastronomická pravidla, druhy a náležitosti
	  • Nápojový lístek – praktické sestavování
	  • Menu – druhy, příležitosti, náležitosti a sled chodů
	  • Menu – praktické sestavování
	• Zážitková gastronomie

• ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie • charakterizuje různé systémy obsluhy • charakterizuje různé způsoby a systémy obsluhy • aplikuje systémy obsluhy podle charakteru a druhu střediska, společenské příležitosti respektuje společenská pravidla • uvádí hosty ke stolům • orientuje hosty v nabídce pokrmů a nápojů • ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy a aplikuje své poznatky při přípravě pracoviště před podáváním snídaní, obědů a večeří a při samotném servisu • volí vhodné formy odbytu a služeb • sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • dokáže samostatně sestavit jídelní a nápojový lístek • ovládá sestavení menu s vhodnou návazností na nápoje • ovládá přípravu a realizaci obsluhy skupin, při servisu formou Table d´ hote • 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 • ovládá zásady překládání pokrmů • ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem • ovládá flambování, vykosťování, porcování, dochucování, zjemňování, přípravu dresinků a míchání salátů • přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů přesně a rychle, využívá zúčtovací techniku (pokladnou, PC) • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem • předává objednávku na úseku výroby • převezme objednané pokrmy a nápoje ve správném množství a kvalitě • vyúčtuje bezchybně tržby	○ Servis speciálních menu a pokrmů formou menu a nabídkových stolů. • Základní pravidla obsluhy ○ Systémy obsluhy – obvodový (rajonový), profesionální jednání a obsluha. ○ Systémy obsluhy – francouzský, vrchního číšníka atd., profesionální jednání a vystupování. ○ Způsoby obsluhy – francouzský, anglický, ruský. • Obsluha, organizace práce v různých formách obsluhy ○ Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku. ○ Snídaně – rozdělení, druhy, podávání a příprava pracoviště. ○ Obědy – podávání, příprava pracoviště. ○ Večeře – podávání, příprava pracoviště. ○ Table d´ hote – příprava pracoviště, nabídka pokrmů a nápojů. ○ Obsluha skupin, organizace práce. ○ Příprava podávání nápojů. • Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze ○ 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. • Nácvik vyšší formy složité obsluhy, dokončování pokrmů před hostem ○ Zásady pro překládání pokrmů, nácvik práce s překládacím příborem. ○ Vyšší forma složité obsluhy – dokončování pokrmů u stolu hosta. ○ Flambování, vykosťování, a porcování. ○ Dochucování a zjemňování. ○ Příprava dresinků a míchání salátů.

	• Vyúčtování o Příjem, evidence a vyřízení objednávky hosta. o Pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb.

Odbytová střediska – ubytovací zařízení	**42 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• jedná a vystupuje společensky ve styku s hosty • je seznámen s ubytovacím zařízením, jeho členěním, s úsekem hotelové hospodyně, recepcí, hotelovou halou a vybavením a zařízením ubytovacího úseku	• Ubytovací zařízení, ubytovací řád. • Zásady styku s hotelovým hostem, společenské vystupování. • Úsek hotelové hospodyně • Recepce a hotelová hala. • Vybavení a zařízení ubytovacího úseku. • Ubytovací zařízení – exkurze.

Odbyt a obsluha – základy obsluhy	**28 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • charakterizuje jednotlivé druhy společenských setkání • volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti • profesionálně jedná v souladu se společenským chováním	• Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny. • Slavnostní hostiny – raut, banket, recepce, koktejlové společnosti. • Slavnostní hostiny – číše vína, zahradní slavnosti, odpolední čaje. • Slavnostní hostiny – výlet lodí, prezentační plesy

Slavnostní hostiny Organizační zajištění akcí	**70 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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, prostření a postup při servisu slavnostního menu • provede práce spojené s ukončením slavnostní hostiny • uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb	• 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, servírovacích stolků přilehlých místností. • Servis jednotlivých chodů. • Práce po ukončení slavnostní hostiny

Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku	**7 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá techniku a dovednosti jednoduché obsluhy • ovládá techniku a dovednosti složité obsluhy • ovládá techniku a dovednosti vyšší formy složité obsluhy	• Opakování – nácvik dovedností, jednoduché, složité, vyšší forma složité obsluhy.

3. ročník – Odborný výcvik – celková hodinová dotace 525 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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.

Hygienické požadavky na provoz společného stravování	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • aplikuje kritické body v gastronomii • zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy	• 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.

Výživa	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet • využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování	• Dietní stravování, úloha, hlavní typy léčebných diet. • Menu pro dietní stravování, výběr a sestavování, formy servisu.

Procvičování získaných dovedností z I. a II. ročníku	**49 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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	• 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.

Komunikace ve službách	**14 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• dovede komunikovat jazykově správně v cizích jazycích s hostem • vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností. • píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti a přesnosti	• Základy komunikace v cizím jazyce. • Využití techniky v komunikaci – základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, úprava písemností

Odbyt a obsluha – Barmanství, vybavení střediska – bar	**28 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• umí jednat s různými typy hostů komunikuje alespoň v jednom cizím jazyce • 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	• Osobnost barmana, technika servírování a komunikace s hostem. • Práce barmana. • Barmanský inventář a skleněný inventář vhodný na servis míchaných nápojů. • Sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů.

Míchané nápoje	**21 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• vyjmenuje rozdělení druhů míchaných nápojů • charakterizuje jednotlivé druhy míchaných nápojů • připravuje a servíruje míchané nápoje • uvede možné způsoby zdobení míchaných nápojů	• Druhy míchaných nápojů. • Příprava míchaných nápojů. • Zdobení a úprava míchaných nápojů

Barový receptář	**70 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• má osvojen sortiment surovin na výrobu jednotlivých druhů míchaných nápojů, pojem profese barman • umí hostům doporučit vhodný druh míchaného nápoje • vytvoří kalkulační list pro nový míchaný nápoj • sestavuje barový nápojový lístek dle gastronomických pravidel • ovládá správně práci barmana při přípravě různých nápojů	• Míchané nápoje podávané před jídlem- predinner. • Míchané nápoje podávané po jídle – afterdinner. • Krátké míchané nápoje. • Dlouhé míchané nápoje. • Alkoholické míchané nápoje. • Nealkoholické míchané nápoje. • Míchané nápoje dle způsobu přípravy, fancy nápoje. • Příprava nápoje v šejkru. • Příprava nápoje v míchací sklenici. • Příprava nápoje přímo ve sklenici.

Gastro víno – somelierství	**147 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**

• 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 sklízení 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
• ovládá informace pro spotřebitele, které musí výrobce udávat na etiketách lahví vína
• 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, příchuť sirovodíku, sudovina, příchuť a vůně po korkové zátce, pelargoniová vůně, papírovina, stařina, kovové zákaly a přesíření vína
• zná choroby vína jsou kříš, myšina, octění, vláčkovatění, mléčné a máselné kvašení a hořknutí
• ví co je archivace vína, jaké prostory jsou pro ni vhodné
• dokáže určit vhodnost vína pro archivaci podle odrůdy a druhu
• zná pojem potenciál zrání a ví jaký na něj má archivace vliv
	• Vinohradnictví
	  ○ Pojem vinařství, jeho význam a symbolika vína, vinohrad a pěstování vinné révy.
	• Odrůdy vín české, moravské a světové oblasti
	  ○ Nejpěstovanější odrůdy vinných hroznů v Čechách, na Moravě a ve světě.
	  ○ Odrůdy vín a jejich znaky na vinicích.
	• Pěstování vína
	  ○ Pěstování a sklizeň vína, vliv podnebí a polohy vinohradu na jeho kvalitu, povolené odrůdy hroznů pro pěstování s ohledem na danou oblast.
	• Vinařský zákon
	  ○ Orientace ve vinařském zákoně a jeho dodržování.
	  ○ České a moravské vinařské oblasti, podoblasti, vinařské obce a viniční tratě.
	  ○ Údaje na etiketách lahví vína, jejich znalost při servisu.
	• Výroba vína
	  ○ Postup při výrobě tichých vín.
	  ○ Postup při výrobě perlivých a šumivých vín.
	  ○ Postup při výrobě dezertních a kořeněných vín.
	• Kategorie vína
	  ○ 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.
	• Hodnocení a vlastnosti vína
	  ○ Dojem vína, jeho rozmanitosti a systémy pro jeho hodnocení.
	• Vady a choroby vína
	  ○ Jednotlivé vady a choroby vína a jejich rozpoznávání.
	• Archivace a uskladnění vína
	  ○ Vhodné prostory, druh a odrůdy, vliv archivace na zrání vína, poloha a teplota vína při archivaci ve sklepích a vinotéce.
	• Práce sommeliéra a degustace vína

• umí určit vhodnou polohu a teplotu pro uskladnění vína podle odrůdy a druhu • ví co je vinotéka a jak se postupuje při jejím využití • orientuje se v pojmu degustace a popisu vnímání vína třemi smysly • ví kdo je deguster a jak postupuje při degustaci • poskytuje odborný servis 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	○ Dekantování vína, degustace-vnímání vína třemi smysly. • Víno a pokrm ○ Snoubení vína s pokrmem. ○ Snoubení vína s pokrmem. • Servis vína ○ Teplota vína při podávání. ○ Prezentace, technika při servisu, vhodné sklo a ostatní inventář.

Odbyt a obsluha Baristika	**119 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• 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 • ovládá techniku podávání jednotlivých druhů kávy • aplikuje znalosti způsobu obsluhy v kavárně • používá servis při jednoduchém způsobu obsluhy • zvládne přípravu jednotlivých druhů kávy • 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 • vyjmenuje základní teplé alkoholické nápoje • vyjmenuje základní teplé nealkoholické nápoje • ovládá techniku servisu teplých nápojů	• Historie kávy o Historie kávy na Blízkém východě a v Evropě. • Pěstování kávy o Oblasti pěstování kávy a druhy kávovníků. • Sklizeň a zpracování kávy o Postup při sklizni a zpracování kávy. • Výroba a ošetření kávy o Úprava a způsoby pražení kávových zrn, ošetřování a označování kávy. o Typy skladů a správné uskladnění kávy. • Druhy kávy a jejich příprava, historie kaváren o Charakteristika jednotlivých druhů kávy. o Způsoby přípravy jednotlivých druhů kávy. o Světové známé kavárny a jejich historie. o Vybavení kavárny z hlediska její o funkce – denní, internetová, literárně kulturní. • Podávání kávy, kávový receptář o Technika podávání jednotlivých druhů kávy. o Kavárenský způsob obsluhy. o Praktické procvičování přípravy jednotlivých druhů kávy. • Historie čaje, jeho pěstování, zpracování druhy a kvalita o Historie, pěstování a zpracování čaje. o Jednotlivé druhy čaje a jejich kvalita • Příprava a podávání čaje o Příprava jednotlivých druhů čaje. o Jednotlivé druhy inventáře pro přípravu různých druhů čajů a jeho servis. • Ostatní teplé nápoje, alkoholické a nealkoholické o Základní teplé alkoholické a nealkoholické nápoje, technika přípravy a servis.

Opakování dovedností a znalostí I – III. ročníku, příprava k ZZ	**35 hodin**
Výsledky vzdělávání a kompetence	**Učivo**
• ovládá složitou obsluhu • ovládá práci barmana • ovládá práci baristy • ovládá práci sommelier	• Nácvik dovedností – složitá obsluha. • Nácvik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. • Nácvik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. • Opakování – příprava k ZZ. • Praktická část ZZ, závěr OV.