

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: Kuchař, kuchařka

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

Zaměření: Kuchař

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní

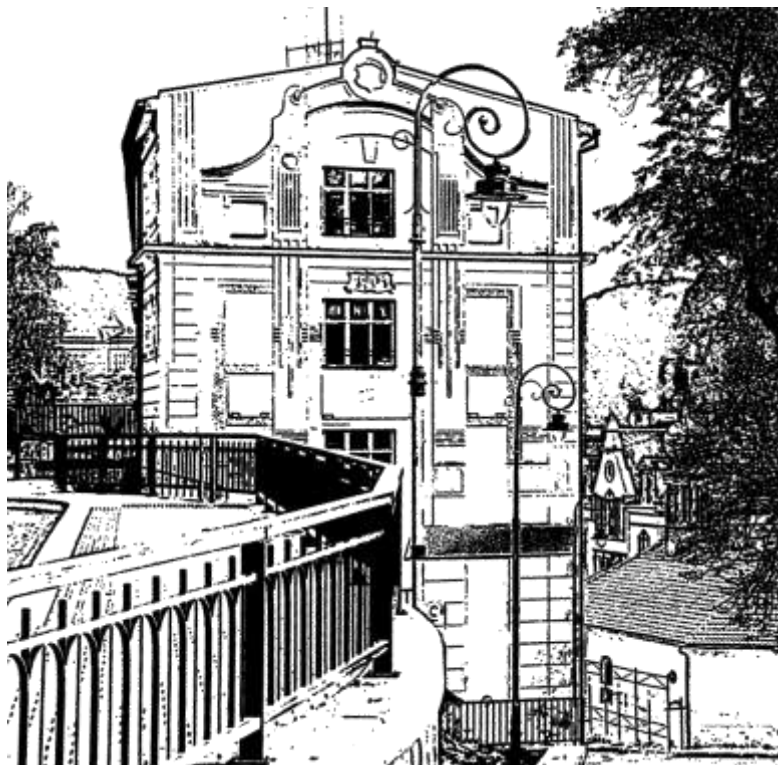
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, úroveň vzdělání EQF 3

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Číslo jednací: SS 1678/2022

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	20
ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ	22
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	25
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ANGLICKÝ JAZYK	41
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK	57
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	76
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA	86
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD.....	96
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	105
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.....	150
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBYT A OBSLUHA	161
UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK	177

PROFIL ABSOLVENTA

Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 výroby, případně v odbytu. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent bude ovládat technologii přípravy pokrmů a nápojů, organizovat si činnosti na úseku výroby. Samostatně, dle příslušných předpisů a norem a s ohledem na hospodárnost přijímá suroviny do skladu a skladuje je, provádí výpočet potřebných surovin, provádí přípravu výroby a vlastní výrobu pokrmů a nápojů, uchovává a expeduje hotový výrobek. Připravuje pokrmy dle specifických požadavků zařízení zaměřených na lázeňství. Posoudí v závislosti na příslušném standardu zařízení jeho jakost a technologickou využitelnost. Vede příslušnou dokumentaci výrobního střediska.

Bude ovládat základy technologie přípravy pokrmů a nápojů včetně přípravy surovin, expedice a uchovávání výrobků.

Bude připraven vykonávat odborně činnosti na úseku výroby, zajišťovat a organizovat provoz výrobních středisek, pracovat v provozu odbytových středisek, 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 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
- vykonávat obchodně – provozní aktivity,

Specificky odborné kompetence

- chápat a dodržovali bezpečnost práce, chápat ji jako nedílnou součást péče o zdraví 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 zdravé 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 o zdraví 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
- 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:

Název PK	Kód ÚPK	EQF
Příprava minutek	65-004-H	3
Příprava pokrmů studené kuchyně	65-002-H	3
Příprava teplých pokrmů	65-001-H	3
Název ÚPK		
Kuchař	65-99-H/01	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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 formy. Infrastrukturu takto zaměřeného cestovního ruchu dominují velké hotelové domy, lázeňské hotely a další zařízení, která se vyznačují vysokou úrovní a specializovaností gastronomických služeb. Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsáném 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 Číšník, servírka a Kuchař, kuchařka, čímž vzdělávací strategie vychází vstříc regionálnímu trhu práce, sociálním partnerům, potřebám zaměstnavatelů, případně i nárokům pracovního trhu EU.

2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Kuchař, kuchařka je koncipován pro získání všeobecného přehledu v celé oblasti stravovacích služeb a získání komplexních kompetencí k výkonu odborných činností na úseku výroby v podniku společného stravování. Důraz je kladen na významné rozšíření kompetencí potřebných k odborným činnostem na úseku výroby, včetně jeho provozu, organizace a vytvoření základních předpokladů pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru.

Úseku odbytu 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 Kuchař. Dále byl z disponibilních hodin vytvořen další cizí jazyk. 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 ...).

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 jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka „Přehled uplatňování klíčových kompetencí“.

Pod tabulkou je uveden „Výčet klíčových kompetencí“ včetně jejich struktury.

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

KLÍČOVÁ KOMPETENCE 65-51-H/01 Kuchař – číšník Kuchař	k učení	k řešení problémů	kommunikativní	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
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 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 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 závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

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

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 znalost, i 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

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

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA 65-51-H/01 Kuchař – číšník Kuchař	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
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 – jednatelce 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, Stolničení a obsluha 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 specifikovány 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 proporcionální 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 Technologie 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 dělicí, a 2 specializované na informační technologie. Z kmenových tříd jsou 2 odborně vybavené pro gastronomii.

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

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

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., Ambassador Národní dům Karlovy Vary, Hotel Carlsbad Plaza, Lázeňské sanatorium THERMAL, s. p., 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 vzniku úrazu nebo mimořádné situace, požární ochrany a prevence rizikového chování žáků, která v rovině prevence, indikace a intervence pokrývá problematiku návykových látek, kriminality, vandalství, šikany, xenofobie a rasismu, virtuálních závislostí, násilí, zneužívání a jako strategické cíle staví zdravý životní styl, pozitivní sociální chování a hodnotovou orientaci.

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

Zvýšená pozornost je věnována nejrizikovějším organizačním formám vzdělávání.

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

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

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

UČEBNÍ PLÁN

Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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							
	1.		2.		3.		celkem	
Povinné vyučovací předměty	1.		2.		3.		celkem	
Český jazyk a literatura	2	2	2	2	2	2	6	6
Cizí jazyk (AJ)	2	2	2	2	2	2	6	6
Další cizí jazyk (NJ)	1,5	1,5	2	2	2	2	5	5
Občanská výchova	1	1	1	1	1	1	3	3
Matematika	1,5	1	1,5	1,5	1,5	1,5	4	4
Základy přírodních věd	2	1	0	0	0	0	3	3
Tělesná výchova	1	1	1	1	1	1	3	3
Informační a komunikační technol.	1	1	1	1	1	1	3	3
Ekonomika	1	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	4	4
Potraviny a výživa	1	1	1	1	1	1	3	3
Administrativa	0,5	0	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	17,5	17,5	17,5	50	50
Předměty dle zaměření	K	Č	K	Č	K	Č	K	Č
Technologie	2	1	2,5	1	2	1	6,5	3
Odbyt a obsluha	1	2	1	2,5	1	2	3	6,5
Volitelné vyučovací předměty								
Nepovinné vyučovací předměty								
Celkem týdenních vyuč. hodin	32,5		34		34		100,5	

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:

- Délka programu v denní formě vzdělávání činí 3 roky. Výuka je organizována ve dvoutýdenních cyklech, střídá se týden teoretického a týden praktického vyučování.
- 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.
- Cizím jazykem je anglický, dalším cizím jazykem německý jazyk.
- Lyžařský výcvikový kurz je možné přesunout do 2. ročníku.

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU RVP DO ŠVP

Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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		
	minimální počet týdenních vyuč. hodin	minimální počet celkových vyuč. hodin	název předmětu	počet celkových vyuč. hodin	počet celkových vyuč. hodin
Jazykové vzdělávání					
Český jazyk	3	96	Český jazyk a literatura	5	160
Cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6	192
Další cizí jazyk (disp. hod.)			Cizí jazyk	5	160
Společenskovední vzd.	3	96		3	96
			Občanská výchova	2	64
			Ekonomika	1	32
Přírodovědné vzd.	3	96		3	96
			Základy přírodních věd	3	96
Matematické vzd.	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 vzd.	3	96		3	96
			Ekonomika	3	96
Výroba pokrmů	10	320		29,5	944
			Potraviny a výživa	3	96
			Technologie	6,5	208
			Odborný výcvik	20	640
Odbyt a obsluha	7	224		8	256
			Odbyt a obsluha	3	96
			Odborný výcvik	5	160
Komunikace ve službách	2	64		6	192
			Administrativa	1	32
			Odborný výcvik	5	160
Profilující okruh – Kuchař *				20	640
			Odborný výcvik	20	640
Disponibilní h.	47	1504			
CELKEM	96	3072		100,5	3216

Poznámka:

* Profilující okruh – kuchař je zaměřen na prohloubení a praktické procvičení obsahu základní vzdělávací oblasti Výroba pokrmů

ROZLOŽENÍ VZDĚLÁVACÍCH OBLASTÍ DO PŘEDMĚTŮ

Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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/OV

ODBYT A OBSLUHA

1 Odbytová střediska	OO/OV
2 Odbyt	OO/OV
3 Základy obsluhy	OO/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 – KUCHAŘ

1 Technologie přípravy pokrmů

T/OV

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 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, 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 potenciálními 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

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, kultura, náboženství
- stát, politický systém, politika, soudobý svět
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita

Člověk a svět práce

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

informační a komunikační technologie

- 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Kulturní instituce ČR se zaměřením na knihovny a možnosti jejich využití, tisk, internet, exkurze
Základy literární teorie	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • klasifikuje literární druhy podle jejich žánrů a druhů • rozliší jednotlivé literární texty podle jejich charakteristických znaků a vysvětlí rozdíly mezi nimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Základy literární teorie (podstata a funkce literatury, literární druhy a žánry)
Výběr z nejstarších světových literatur	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • prohloubí si a získá nové poznatky o nejstarších dílech světové literatury • uvědomí si aktuálnost těchto děl • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl • 	<ul style="list-style-type: none"> • Výběr z nejstarších světových literatur <ul style="list-style-type: none"> ○ řecká mytologie ○ Bible
Výběr z české středověké literatury	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • utřídí si poznatky o české středověké literatuře • vystihne charakteristické znaky různých literárních textů • vysvětlí význam Jana Husa a jeho odkaz pro současnost 	<ul style="list-style-type: none"> • Výběr z české středověké literatury <ul style="list-style-type: none"> ○ 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
<ul style="list-style-type: none"> • pochopí renesanční změny v myšlení lidí • uvede významné představitele renesančního umění – nejen literatury • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl 	<ul style="list-style-type: none"> • Výběr z evropské renesanční literatury <ul style="list-style-type: none"> ○ renesance jako nový umělecký a životní styl ○ výběr z děl renesančních autorů

Literatura doby pobělohorské	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje problematiku doby pobělohorské • vysvětlí názory J. A. Komenského, uvědomí si jejich nadčasovost • objasní význam lidové slovesnosti pro národ 	<ul style="list-style-type: none"> • Literatura doby pobělohorské <ul style="list-style-type: none"> ○ Jan Ámos Komenský ○ význam ústní lidové slovesnosti

Výběr z literatury národního obrození	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam buditelů pro formování novodobého národa, • chápe společenskou funkci divadla i v současnosti • prohlubuje si znalosti o osobnostech literatury této doby • vyjádří vlastní prožitky z těchto děl • text interpretuje a diskutuje o něm 	<ul style="list-style-type: none"> • Výběr z literatury národního obrození <ul style="list-style-type: none"> ○ charakteristika období ○ jazykovědci a historici NO ○ význam českého divadla v době NO ○ romantismus a jeho představitelé

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • zajistí si potřebné zdroje informací, vybírá z nich, přistupuje k nim kriticky • má přehled o denním tisku • dokáže formulovat své názory 	<ul style="list-style-type: none"> • Krátké informační útvary <ul style="list-style-type: none"> ○ zpráva ○ oznámení ○ inzerát a odpověď na něj ○ reklama

Vypravování	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti • objasní rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním • uvědomuje si situace, kdy je nespisovné vyjadřování nevhodné • dokáže se věcně správně, jasně, srozumitelně vyjadřovat 	<ul style="list-style-type: none"> • Vypravování <ul style="list-style-type: none"> ○ vyprávěcí postupy běžné komunikaci ○ v uměleckém projevu ○ v publicistice ○ stavba vypravování ○ charakteristické jazykové prostředky
Hlavní principy českého pravopisu	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ověřuje a upevňuje si znalosti ze ZŠ • v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu 	<ul style="list-style-type: none"> • Hlavní principy českého pravopisu • opakování a upevňování vědomostí ze ZŠ
Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v soustavě jazyků 	<ul style="list-style-type: none"> • Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky
Národní jazyk a jeho útvary	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy ve vlastním projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • Národní jazyk a jeho útvary
Hlavní principy českého pravopisu	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje • bezpečně ovládá pravopis odborné terminologie • používá normativní příručky českého jazyka • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none">• dodržuje zásady správné výslovnosti• prohlubuje si pravopisné dovednosti• zamýšlí se nad významem a strukturou slov	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • pozná základní rysy realismu i v jiných druzích umění • uvede hlavní představitele českého i světového realismu • text interpretuje a debatuje o něm • vysvětlí význam K. H. Borovského pro českou žurnalistiku • vysvětlí znaky fejetonu a umí jej vyhledat v současném tisku • vysvětlí na základě uměleckého textu sociální problematiku doby 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže interpretovat i poezii • prokáže recitační schopnosti 	<ul style="list-style-type: none"> • Česká poezie 2. poloviny 19. století
Česká literatura konce 19. století	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje a debatuje o něm • porovná drama v jevištní a knižní formě • uvědomí si význam historických děl jako „učebnice“ dějepisu • vytváří si kladný vztah k historii českého národa 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • text interpretuje a debatuje o něm • uvědomuje si sociální problematiku doby – dílo B. Bezruč • na základě četby básní F. Šrámka porozumí pojmu antimilitarismus • pochopí i dějinný kontext obsahu čteného 	<ul style="list-style-type: none"> • Česká literatura přelomu 19. a 20. století <ul style="list-style-type: none"> ○ moderní umělecké směry v české literatuře ○ vesnická tematika)

Komunikační a slohová výchova Styl administrativní	7 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vystihne charakteristické znaky administrativního stylu • využívá vhodné jazykové prostředky • důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu • sestaví jednoduchý úřední dopis • sestaví žádost • uplatňuje správné zásady vyplňování formulářů • využívá internet pro získání (vyplnění) formulářů • je schopen ověřit si správnost určitého tvaru v PČP 	<ul style="list-style-type: none"> • úřední dopis • žádost • stížnost • úprava úředního dopisu • formuláře

Komunikační a slohová výchova Osobní dopis	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomí si význam osobní korespondence • poukáže na přednosti kultivovaného písemného styku • důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu • používá vhodné jazykové prostředky • dbá na formální úpravu dopisu 	<ul style="list-style-type: none"> • Blahopřání • Přání • Kondolence

Komunikační a slohová výchova Popis	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci popisu • pozná charakteristické znaky popisu • používá vhodné jazykové prostředky 	<ul style="list-style-type: none"> • Popis

Odborný popis	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí funkci odborného popisu a popisu pracovního postupu • pozná charakteristické znaky odborného popisu a popisu pracovního postupu • používá vhodné jazykové prostředky • důsledně uplatňuje znalosti českého pravopisu • odborně se vyjadřuje 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný popis • Popis pracovního postupu (se zaměřením na učební obor žáků)

Hlavní principy českého pravopisu	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví 	<ul style="list-style-type: none"> • Hlavní principy českého pravopisu

Slovní druhy	13 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • používá adekvátní slovní zásobu včetně odborné terminologie 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje společenskou situaci v meziválečném období 	<ul style="list-style-type: none"> • Z české a světové literatury mezi 1. a 2. světovou válkou
Díla české meziválečné poezie	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí hlavní umělecké směry • uvede jejich hlavní představitele v kontextu doby • objasní pojmy proletářské umění, poetismus, sociální balada • zdokonaluje své recitační schopnosti 	<ul style="list-style-type: none"> • Výběr z děl české meziválečné poezie
Díla české meziválečné prózy	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvede hlavní představitele v kontextu doby • zajímá se o kvalitu díla • text interpretuje a debatuje o něm • vysvětlí význam osobnosti K. Čapka • přiblíží pokrokovost a aktuálnost názorů K. Čapka 	<ul style="list-style-type: none"> • Výběr z děl české meziválečné prózy
České divadlo v meziválečném období	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si význam divadla v meziválečném období • objasní avantgardní prvky v Osvobozeném divadle • aktivně poznává divadlo současné • vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl 	<ul style="list-style-type: none"> • České divadlo v meziválečném období <ul style="list-style-type: none"> ○ Avantgardní divadlo ○ Improvizace ○ Alegorie
Česká a světová literatura po 2. světové válce	7 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje literární tvorbu v 2. polovině 20. století • uvede hlavní představitele v kontextu doby • text interpretuje a debatuje o něm • vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl • zajímá se o současnou literární tvorbu • dokáže rozlišit kvalitní a nekvalitní literaturu 	<ul style="list-style-type: none"> • Česká a světová literatura po 2. světové válce

Filmové umění	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v obsahu práce profesí spojených s filmem • má přehled o nejznámějších českých a světových režisérech • uvede některé filmy vzniklé na základě knih • dokáže rozlišit kvalitní a nekvalitní film 	<ul style="list-style-type: none"> • Filmové umění

Písňové texty	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • má přehled o nejznámějších českých, případně světových písničkářích • rozvíjí své tvůrčí schopnosti 	<ul style="list-style-type: none"> • Písňové texty

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	15 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 textu • pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty 	<ul style="list-style-type: none"> • Životopis • Výklad <ul style="list-style-type: none"> ○ techniky a druhy čtení ○ orientace v textu ○ výpisky

Práce s textem a získávání informací	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje • předvede samostatný souvislý slovní projev • argumentuje a obhajuje svá stanoviska • klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Slohová cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ 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
<ul style="list-style-type: none"> • vhodně se prezentuje • předvede samostatný souvislý slovní projev • argumentuje a obhajuje svá stanoviska • klade vhodné otázky a vhodně formuluje odpovědi • 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 textu • pořizuje si z odborného textu výpisky a konspekty 	<ul style="list-style-type: none"> • Slohová cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů ○ získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení • Asertivní komunikace • Životopis • Výklad <ul style="list-style-type: none"> ○ techniky a druhy čtení ○ orientace v textu ○ výpisky

Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none">• nahradí cizí slovo českým ekvivalentem a naopak• pracuje se slovníky cizích slov při vyhledání významu cizích slov	<ul style="list-style-type: none">• 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:	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 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, Potravinová 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 potenciálními 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

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
- 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:

- ovládnutí 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
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu anglické abecedy • hláskuje své jméno • rozlišuje základní zvukové prostředky a vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti 	<ul style="list-style-type: none"> • význam • anglická abeceda • základní pravidla anglické výslovnosti • slovní zásoba a její tvoření

Jazykové prostředky a řečové dovednosti	24 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Přísllovečné určení způsobu • Vazba there is / are • Gerundium

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 myšlenky ve formě jednoduchého popisu 	<ul style="list-style-type: none"> • rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku • objekt • popis cesty

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • ovoce • zelenina • saláty

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • polévky

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • omáčky

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • přílohy

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • maso • ryby • zvěřina • vnitřnosti

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • jídelní a nápojový lístek • hotová jídla • snídaně • obědy • večeře
Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • v hotelu • služby
Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • tvoří a používá minulý čas prostý • ovládá alespoň dvacet nepravidelných sloves • správně vyslovuje koncovky –ed • osvojí si rozdíly mezi počítatelnými a nepočítatelnými podstatnými jmény • reprodukuje pravidlo o použití some, any, no • rozliší použití some v otázce • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Minulý čas prostý, otázka, zápor • Nepravidelná slovesa • Počítatelná a nepočítatelná 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • můj denní program • určování času • každodenní život
Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • popis bydliště • popis bytu • popis zařízení • naše město

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Česká republika • kultura, umění a literatura • tradice a společenské zvyklosti
Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • oficiální nebo obchodní dopis • osobní dopis • uvedení do společnosti • vzkaz • blahopřání

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">vyjmenuje známé předkrmy z jídelního lístkudokáže popsat chuť jídla (kyselé, sladké, slané, hořké)čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientujevhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	<ul style="list-style-type: none">předkrmy

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">vyjmenuje české speciality v anglickém jazycevysvětlí rozdíl a uvede příklady hotových jídel a jídel na objednávkudokáže nabídnout hostovi jídlo z jídelního lístkučte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientujevhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	<ul style="list-style-type: none">české specialityhotová jídlajídla na objednávku

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">rozumí pojmu vegetariánská stravadokáže vyjmenovat vegetariánské surovinysestaví s použitím vhodné slovní zásoby vegetariánské menučte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientujevhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu	<ul style="list-style-type: none">vegetariánská strava

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 použitím odborné slovní zásoby názvy sladkých pokrmů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • dětské pokrmy • sladké pokrmy • teplý a studený moučník

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • anglická kuchyně • americká kuchyně

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Prací věty

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • má faktické znalosti o základních faktorech země – geografické, demografické, hospodářské, politické a kulturní • má znalosti o poznacích 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • vyjádření nesouhlasu • vyjádření odmítnutí • vyjádření zklamání • vyjádření naděje • vyjádření obavy • vyjádření projevu radosti

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní kompetence kuchaře • porovná povolání kuchaře s jinou profesí • popíše klady a zápory povolání • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • povolání kuchaře

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní zařízení a vybavení kuchyně • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • zařízení kuchyně

Odborná slovní zásoba, odborná konverzační témata	13 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• čte s porozuměním jednoduché odborné texty• překládá recepty do českého jazyka• ovládá překlad jednoduchých vět do německého jazyka• dokáže samostatně sestavit jídelní lístek• vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu v ústním i písemném projevu	<ul style="list-style-type: none">• recepty• jídelní lístek

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU NĚMECKÝ JAZYK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 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
- 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

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 potenciálními 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

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
- 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:

- ovládnutí 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 programovým 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
<ul style="list-style-type: none"> • chápe význam důležitosti výuky cizího jazyka • ovládá fonetickou podobu německé abecedy • ovládá výslovnost samohlásek s přehláskou • rozlišuje základní zvukové prostředky a vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti • zvládne vyjmenovat základní číslovky a jejich násobky 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • věta oznamovací • věta tázací • tázací zájmena • otázka doplňovací a zjišťovací

Člen určitý a neurčitý	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • člen určitý a neurčitý

Rodina, rodinné vztahy, záliby, koníčky	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • rodina • rodinné vztahy • koníčky, záliby

Ovoce, zelenina, saláty	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • ovoce • zelenina • saláty

Rozkazovací způsob sloves	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • rozkazovací způsob slabých sloves • rozkazovací způsob slovesa sein

Polévky	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • polévky

Dotazy na ulici, objekt, popis cesty	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • znamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu • vhodně aplikuje slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • dotazy na ulici • dotazy v informačním středisku • objekt • popis cesty

Omáčky	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • omáčky

Zájmena	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • použije osobní zájmena ve větách • použije přivlastňovací zájmena ve spojení s podstatným jménem • uvědomuje si rozdíly ve vyjadřování zájmena „svůj“ v němčině 	<ul style="list-style-type: none"> • osobní zájmena • přivlastňovací zájmena

Přílohy	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • přílohy

Silné skloňování podstatných jmen	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvědomuje si rozdíl mezi skloňováním v českém a německém jazyce • používá podstatná jména ve správném tvaru v ústním i písemném projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • silné skloňování podstatných jmen

Maso, ryby, zvěřina, vnitřnosti	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zapamatuje si a vyjmenuje základní druhy masa • umí vyjmenovat rozšířené druhy ryb • dokáže vyjmenovat známé druhy zvěřiny a nepoužívanější 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 	<ul style="list-style-type: none"> • maso • ryby • zvěřina • vnitřnosti

Zápor	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší použití záporu nicht a kein • vhodně uplatní základní způsoby tvoření záporu • aplikuje správně zápor v ústním a písemném projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • zápor nein, nicht, kein

V obchodě, nakupování	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • v obchodě • nakupování jízdenek a vstupenek • nakupování zboží • nakupování občerstvení

Předložky	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • předložky se 3. pádem • předložky se 4. pádem

Jídelní a nápojový lístek	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • jídelní a nápojový lístek • hotová jídla • snídaně • obědy • večeře

V hotelu	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• v hotelu• služby

Restaurace, fráze k obsluze	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • slovesa s odlučitelnými předponami • slovesa s neodlučitelnými předponami
Můj denní program, určování času	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • můj denní program • určování času • každodenní život
Silná slovesa	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • časování silných sloves
Dům a domov	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • popis bydliště • popis bytu • popis zařízení • naše město

Vazba es gibt a neurčitý podmět man	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá a správně používá vazbu es gibt • chápe význam neurčitého podmětu man • dokáže v krátkých otázkách používat neurčitý podmět man 	<ul style="list-style-type: none"> • vazba es gibt • neurčitý podmět man

Nákupy surovin, informování se na služby, objednávka služby, objednávka v restauraci	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • nákupy surovin • informování se na služby • objednávka služby • objednávka v restauraci

Předkrmy	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • předkrmy

Množné číslo podstatných jmen	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje množné číslo podstatných jmen od čísla jednotného • dokáže vytvořit množné číslo podstatného jména • v textu rozezná podstatné jméno v množném čísle 	<ul style="list-style-type: none"> • skloňování podstatných jmen v množném čísle

České speciality, hotová jídla, jídla na objednávku	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • české speciality • hotová jídla • jídla na objednávku
Souvětí a spojky souřadné	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • souvětí • spojky souřadné • vedlejší věty
Vegetariánská strava	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • vegetariánská strava
Přídavná jména po etwas, nichts, viel	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • porozumí tvaru přídavných jmen • ovládá tvar přídavných jmen po etwas, nichts, viel • vhodně používá a aplikuje přídavná jména do krátkých vět 	<ul style="list-style-type: none"> • přídavná jména po etwas, nichts, viel

Dětské a sladké pokrmy	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 použitím odborné slovní zásoby názvy sladkých pokrmů • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • dětské pokrmy • sladké pokrmy • teplý a studený moučník
Skloňování přídavných jmen po členu určitém a neurčitém	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • skloňování přídavných jmen po členu určitém • skloňování přídavných jmen po členu neurčitém
Číslovky 100 – 1 000 000	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozumí tvorbě číslovek • dokáže vyjmenovat číslovky • dokáže zaznamenat číslovku z ústního projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • číslovky 100 – 1 000 000
Česká republika	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Česká republika. • kultura, umění a literatura • tradice a společenské zvyklosti

Způsobová slovesa	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • způsobová slovesa v přítomném čase

Zvláštnosti německé a rakouské kuchyně	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • německá kuchyně • rakouská kuchyně

Korespondence	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • oficiální nebo obchodní dopis • osobní dopis • uvedení do společnosti • vzkaz • blahopřání •

Druhy a úpravy pokrmů	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • druhy a úpravy pokrmů • koření

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

Perfektum	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • perfektum slabých sloves • perfektum silných sloves

Práce a zaměstnání	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • práce a zaměstnání • životopis • sjednání schůzky • jednání s budoucím zaměstnavatelem

Stupňování příslovcí a přídavných jmen	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • stupňování příslovcí • stupňování přídavných jmen

Zařízení kuchyně	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje a zapamatuje si základní zařízení a vybavení kuchyně • čte s porozuměním jednoduché odborné texty a v textu se orientuje • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • zařízení kuchyně

Péče o zdraví	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • zdraví a nemoc • základní popis lidského těla • jak se cítím • návštěva u lékaře

Slabé skloňování podstatných jmen	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí rozdíl mezi slabým a silným skloňováním • rozlišuje slabé skloňování u rodu mužského • aplikuje v písemném i ústním projevu správné tvary podstatných jmen 	<ul style="list-style-type: none"> • slabé skloňování podstatných jmen

Povolání kuchaře	6 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vyjmenuje základní kompetence kuchaře • porovná povolání kuchaře s jinou profesí • popíše klady a zápory povolání • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • vhodně aplikuje vybranou základní odbornou slovní zásobu 	<ul style="list-style-type: none"> • povolání kuchaře

Zvratná slovesa	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • porozumí významu a tvorbě zvratným sloves • ovládá a správně používá zvratná slovesa ve větách • využívá zvratná slovesa pro porozumění textu i ve vlastním projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • zvratná slovesa

Reálie německy mluvících zemí	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Německo. • Rakousko. • Švýcarsko. • kultura, umění, literatura • tradice a společenské zvyklosti • jména měst a zemí
Préteritum	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • préteritum slovesa sein • préteritum slabých sloves • préteritum způsobových sloves
Recepty	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • čte s porozuměním jednoduché odborné texty • překládá recepty do českého jazyka • ovládá překlad jednoduchých vět do německého jazyka • dokáže samostatně sestavit jídelní lístek • vhodně aplikuje odbornou slovní zásobu v ústním i písemném projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • recepty • jídelní lístek
Budoucí čas	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dokáže vysvětlit význam a použití budoucího času • ovládá tvorbu budoucího času s pomocným slovesem werden • rozlišuje budoucí čas v písemném projevu • používá budoucí čas v psaném i mluveném projevu 	<ul style="list-style-type: none"> • budoucí čas

Komunikační obraty	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• vyjádření nesouhlasu• vyjádření odmítnutí• vyjádření zklamání• vyjádření naděje• vyjádření obavy• vyjádření projevu radosti

Trpný rod	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• trpný rod

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 země 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 k 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, schopnost spolupráce v kolektivu. Podklady pro hodnocení žáků učitel získává:

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

Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při samostatných vystoupeních a při prezentaci krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je

hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.

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 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 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 závislosti

občanské a kulturní povědomí

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

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 – jednatelce 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 sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik situací

Informační a komunikační technologie

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

Odborné kompetence

- 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
<ul style="list-style-type: none"> • uvede základní rozdělení sociálních skupin • dovede objasnit, do kterých společenských skupin sám patří • dovede charakterizovat jednotlivé základní složky z hlediska sociálního a etnického • objasní, co se rozumí šikanou a vandalismem • popíše příčiny sociální nerovnosti a chudoby • uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit • ví, kam se obrátit v případě tíživých životních situací 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi • Komunita, sousedství
Člověk v lidském společenství Velké sociální skupiny	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi • objasní na konkrétních případech, jak vzniká napětí a konflikt mezi majoritní a minoritní skupinou obyvatel 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen • uvede příklady, kdy je genderová rovnoprávnost porušována 	<ul style="list-style-type: none"> • Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti

Náboženství a církev v současném světě	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Víra a ateismus • Světová náboženství • Náboženská hnutí a sekty • Náboženský fundamentalismus

Média	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby ovlivňování veřejnosti • objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí • posoudí její vliv na životní způsob občanů 	<ul style="list-style-type: none"> • Zpravodajství, objektivita zpravodajství • Podstata a principy reklamy

Člověk a právo	13 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Právo a spravedlnost, právní stát • Právní ochrana občanů, právní vztahy • Soustava soudů v ČR • Právní povolání / notář, advokáti, soudcové / • Pracovní právo • Vlastnické právo • Trestní právo, orgány činné v trestním řízení/ policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/ • Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech • Kriminalita páchaná mladistvými

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

Člověk jako občan	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí způsoby nabývání občanství 	<ul style="list-style-type: none"> • Občan, občanství, nabývání občanství

Stát	11 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje demokracii, objasní, jak demokracie funguje a jaké • má problémy / korupce, kriminalita / • vysvětlí význam lidských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí • popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena • vysvětlí na konkrétních příkladech ze života demokratický a nedemokratický způsob jednání člověka 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • na příkladech z aktuálního dění vyvodí, jaké projevy je možné nazvat politickým radikalismem nebo extremismem a proč • posoudí, jaké mají tyto negativní jevy důsledky • vysvětlí, proč je nevhodné propagovat hnutí omezující lidská práva a svobodu jiných lidí 	<ul style="list-style-type: none"> • Politický radikalismus a extremismus • Rasismus, nacismus, neonacismus, anarchismus, antisemitismus, xenofobie • Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika • Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu v ČR a ve světě

Svobodný přístup k informacím	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none">• porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území• popíše vhodné společenské chování v dané situaci• popíše lidové tradice v regionu• esteticky vnímá své okolí	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice • vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích od vzniku ČSR do současnosti lze režim, jež u nás vládl, označit za demokratický 	<ul style="list-style-type: none"> • Vznik ČSR • Meziválečné období • Významné osobnosti českých meziválečných dějin
Ztráta samostatnosti České republiky	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • popíše způsoby persekuce občanů, které komunistický režim u nás označil za své nepřátele • uvede konkrétní příklady boje proti komunismu a osobnosti, které se dokázaly v tomto boji účinně angažovat 	<ul style="list-style-type: none"> • Poválečné změny • Nastolení komunistické diktatury v roce 1948 • Významné mezníky padesátých a šedesátých let
Historické mezníky v boji za svobodu	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • popíše skladbu a cíle EU, zná orgány EU a jejich poslání • objasní postavení ČR v EU • posoudí klady a záporny členství ČR v EU 	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- 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

- 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 médiích, 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
<ul style="list-style-type: none"> • provádí aritmetické operace v R • porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly • používá různé zápisy reálného čísla • určí řád reálného čísla • zaokrouhlí reálné číslo • znázorní reálné číslo na číselné ose • zapíše a znázorní interval • provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik) • určí druhou a třetí mocninu a odmocninu • čísla pomocí kalkulaátoru • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • číselný obor R • aritmetické operace • v číselných oborech R • intervaly jako číselné množiny • operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) • různé zápisy reálného čísla • mocniny s celočíselným mocnitelem • odmocniny • základy finanční matematiky • slovní úlohy
Číselné a algebraické výrazy	19 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy • rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce • pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; • modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů zejména • ve vztahu k danému oboru vzdělání • na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky • úvěrů; • interpretuje výrazy zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání 	<ul style="list-style-type: none"> • číselné výrazy • mnohočleny, lomené výrazy • algebraické výrazy, definiční obor • slovní úlohy

Práce s daty v praktických úlohách	5 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a• aritmetický průměr, porovnává soubory dat• interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách• určí aritmetický průměr; četnost a relativní četnost znaku• vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji• při řešení úloh účelně využívá digitální technologie	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • rozumí pojmu procento • ovládá výpočet jednoho procenta • provádí výpočet základu, procentové části a počtu procent • využívá přímou úměrnost pro výpočet procent 	<ul style="list-style-type: none"> • přímá úměra • nepřímá úměra • slovní úlohy s procenty
Řešení rovnic a nerovnic	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestojí 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy úhel a jeho velikost • vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku • jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ • určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulačtoru • řeší praktické úlohy s využitím • trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie 	<ul style="list-style-type: none"> • goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ • v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ • trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku • slovní úlohy
Planimetrie	7 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, • odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, • úsečka a její délka; • 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 lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah • určí obvod a obsah kruhu • určí vzájemnou polohu přímky a kružnice • určí obvod a obsah složených rovinných útvarů • užívá jednotky délky a obsahu, • provádí převody jednotek délky a obsahu • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> • planimetrické pojmy • polohové vztahy rovinných útvarů • metrické vlastnosti rovinných útvarů • trojúhelníky • kružnice kruh a jejich části • rovinné útvary– konvexní a nekonvexní mnohoúhelníky • složené útvary

Stereometrie	8 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje základní tělesa • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách • určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, • dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin • určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; • určuje odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin • charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části • určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím • funkčních vztahů a trigonometrie • využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa • aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k • danému oboru vzdělání • užívá a převádí jednotky objemu • při řešení úloh účelně využívá digitálních technologií 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • užívá pojmy náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu • náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev • určí pravděpodobnost náhodného jevu • v jednoduchých případech • při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje daňové sazby • provádí výpočty ceny s DPH. 	<ul style="list-style-type: none"> • daňová sazba • cena bez DPH • cena s DPH, příklady a výpočty

Kalkulace	9 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • provádí převody jednotek • řeší stanovení cen míchaných nápojů a jídel 	<ul style="list-style-type: none"> • jednotky hmotnosti a objemu • kalkulační přírážka • kalkule míchaných nápojů kalkule jídel

Čistá mzda zaměstnance	7 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• ovládá výpočet zdravotního a sociálního pojištění• provádí výpočet čisté mzdy zaměstnance	<ul style="list-style-type: none">• 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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 ze 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 k 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, popisování nákrešů. 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 potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

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
<ul style="list-style-type: none">• 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;	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none">• 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;	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none">• 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;	<ul style="list-style-type: none">• vlastnosti atomu uhlíku;• základ názvosloví organických sloučenin;• organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi;

Biochemie	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; • charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; • popíše vybrané biochemické děje; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi; • charakterizuje Slunce jako hvězdu – popíše objekty ve sluneční soustavě; • zná příklady základních typů hvězd; • vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav; • popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života; • vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou; • charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly; • uvede základní skupiny organismů a porovná je; • objasní význam genetiky; • popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav; • vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; • uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí základní ekologické pojmy; • charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy); • charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu; • uvede příklad potravního řetězce; • popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody; • hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí; • popíše podstatu koloběhu látek v přírodě; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu; • určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají; • vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie; • aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh; 	<ul style="list-style-type: none"> • pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici; • Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace; • mechanická práce a energie • tlak v tekutinách;

Termika	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů; • popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi; 	<ul style="list-style-type: none"> • teplota; • teplo a práce; • tepelné motory; • struktura pevných látek a kapalin; • přeměny skupenství;

Elektřina a magnetismus	9 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami; • řeší úlohy na odraz a lom světla; • vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad; • popíše význam různých druhů elektromagnetického záření; • zvukové vlnění; • světlo a jeho šíření; 	<ul style="list-style-type: none"> • mechanické kmitání a vlnění; • charakterizuje základní vlastnosti zvuku; • chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu; • charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;

Fyzika atomu	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření;• popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu;• popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony;• vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením;• popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru	<ul style="list-style-type: none">• 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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 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 nadání, 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 činnostech 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 kreativě (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 výstroji 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 závislosti
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

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

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

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
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. ○ duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví ○ odpovědnost za zdraví své i druhých; 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) ○ osobní život a zdraví ohrožující situace • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • 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; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací

Pohybové dovednosti	32 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem

	<ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy
--	---

Zdravotní tělesná výchova	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • 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; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací

Pohybové dovednosti	32 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem

	<ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy
--	---

Zdravotní tělesná výchova	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; • zdůvodní význam zdravého životního stylu; • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Zdraví <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) ○ základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) ○ osobní život a zdraví ohrožující situace • První pomoc <ul style="list-style-type: none"> ○ úrazy a náhlé zdravotní příhody ○ poranění při hromadném zasažení obyvatel ○ stavy bezprostředně ohrožující život

Teoretické poznatky	průběžně
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii; • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; • 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; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace • pravidla her, závodů a soutěží • rozhodování • zdroje informací

Pohybové dovednosti	30 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tělesná cvičení <ul style="list-style-type: none"> ○ pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. cvičení jako součást všech tematických celků • Gymnastika * <ul style="list-style-type: none"> ○ cvičení s náčiním ○ cvičení na náradí ○ akrobacie ○ šplh ○ rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem • Atletika * <ul style="list-style-type: none"> ○ běh. rychlý – 100 m (chlapci, dívky) ○ běh vytrvalý –1500m chlapci, 800 m dívky ○ štafetový běh ○ starty ○ skok do výšky* ○ skok do dálky * (z místa) ○ hody (míček) ○ vrh koulí • Pohybové hry <ul style="list-style-type: none"> ○ drobné, závodivé, motivační, štafetové • Sportovní hry (herní činnosti jednotlivce – HČJ, hra) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kopaná – HČJ, hra ○ Košíková – HČJ, hra ○ Volejbal HČJ, hra ○ Sálková kopaná HČJ, hra ○ Florbal HČJ, hra ○ Házená HČJ, hra ○ Badminton HČJ, hra ○ Ringo HČJ, hra ○ Stolní tenis HČJ, hra • Netradiční sportovní hry <ul style="list-style-type: none"> ○ (softbal, lacros, nohejbal, frisbee, tenis, ringet, beach volejbal) • Úpoly <ul style="list-style-type: none"> ○ pády ○ základní sebeobrana • Plavání* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ adaptace na vodní prostředí ○ dva plavecké způsoby ○ určená vzdálenost plaveckým způsobem

	<ul style="list-style-type: none"> ○ dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího • Lyžování* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy sjezdového lyžování ○ základy snowboardingu ○ základy běžeckého lyžování ○ chování při pobytu v horském prostředí • Bruslení* (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> ○ základy bruslení (na ledě nebo inline) • Turistika a sporty v přírodě <ul style="list-style-type: none"> ○ příprava turistické akce ○ orientace v krajině ○ orientační běh • Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> ○ motorické testy
--	---

Zdravotní tělesná výchova	průběžně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 dostatečně softwarově vybaveny OS pro komunikaci na počítačové síti a internetu a jsou vybaveny kancelářskými systémy MS Office, dále softwarem pro výuku psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, pro práci se základní grafikou s možnostmi prezentace dovedností. Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybavena datovým projektorem a jsou pravidelně modernizovány.

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 písemnostmi 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 potenciálními 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

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

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a svět práce

- písemná sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi 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
<ul style="list-style-type: none">• používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);• je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat a práv) a omezení (zejména technických) spojených s používáním výpočetní techniky;• aplikuje výše uvedené;• nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;• orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;• využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware;• má předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie v ovládání různých aplikací;• vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných úkolů	<ul style="list-style-type: none">• hardware, software, osobní počítač,• principy fungování, části, periferie• základní a aplikační programové vybavení• operační systém• data, soubor, složka, souborový manažer• komprese dat, formátování• prostředky zabezpečení dat před zneužitím• a ochrany dat před zničením• antivirová a další typy ochrany• ochrana autorských práv• nápověda, manuál
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	21 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty• při tvorbě textového dokumentu užívá editace textu, atributy písma, blok a schránku, jazyk, tabulátory, formátování odstavců, záhlaví a zápatí, rozvržení textu na stránce, tabulky v textu, tisk, klávesové zkratky, obrázky• aplikuje textový editor na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací • a techniky k jejich získávání; • získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; • orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává; • zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití; • uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů • správně interpretuje získané informace a prezentuje vhodným způsobem; • rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). 	<ul style="list-style-type: none"> • informace, práce s informacemi • informační zdroje • Internet
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	22 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem a databází (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, vzorce, matematické operace, základní funkce, tvorba grafu, příprava pro tisk, tisk); • vytváří dokumenty propojováním dat programů skupiny Office • aplikuje tabulkový procesor a databázi na řešení praktických úloh ve vztahu k ostatním předmětům a odbornosti. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • počítačová síť, server, pracovní stanice • připojení k síti • specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků • e-mail, poštovní klient • chat, ICQ, Skype, Facebook
Práce se standardním aplikačním programovým vybavením	15 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; • používá běžné základní a aplikační programové vybavení; • zpracovává grafické dokumenty pro profesní využití • sestavuje jednoduché prezentace s využitím grafických nástrojů, internetového prohlížeče 	<ul style="list-style-type: none"> • software pro práci s grafikou • fotografie, film, hudba • další aplikační programy • Powerpoint
Tvorba samostatného žakovského projektu	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • propojuje formáty • používá běžné základní a aplikační programové vybavení • aplikuje typografická pravidla 	<ul style="list-style-type: none"> • software pro práci s textem a tabulkami •

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU EKONOMIKA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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. V předmětu ekonomiky se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu, s problematikou podnikání. Žák se seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele vůči státu. Zaměřuje se na praktické části zákonů týkajících se zaměření Kuchař. 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, daň a daňová soustava, výpočet daní, priznání 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, z. Obchodní korporace
- porozumění textu, jeho správná interpretace
- samostatná práce žáků a její prezentace, včetně PC
- projekce výukových programů
- využití ICT – dataprojekce, interaktivní tabule...
- návštěvy banky a dalších subjektů

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 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 kompetence

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

občanské a kulturní povědomí

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

- rozumět podstatě, principům a základním pravidlům podnikání
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

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

Člověk a životní prostředí

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

Člověk a svět práce

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

Informační a komunikační technologie

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

- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

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

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	20 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům • 	<ul style="list-style-type: none"> • Inflace
Daně	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství 	<ul style="list-style-type: none"> • Státní rozpočet

2. ročník – Ekonomika – celková hodinová dotace 48 hodin

Podnikání	48 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • Popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti • Vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti ze strany zaměstnance i zaměstnavatele • Chápe postupy vzniku, změn a zániku pracovního poměru • Orientuje se v základních právech a povinnostech zaměstnanců vyplývajících z pracovního poměru • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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

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

seznámí se 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 k 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 závislosti

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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě • technologická využitelnost potravin • skladování • principy potravinářské výroby • potravinové doplňky • alergeny v potravinách • konvence • Potraviny rostlinného původu: <ul style="list-style-type: none"> ○ ovoce, zelenina, brambory, houby, obiloviny, mlýnské výrobky, luštěniny ○ pochutiny ○ sladidla

Potraviny živočišného původu	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa a masných výrobků rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu jednotlivých druhů ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 	<ul style="list-style-type: none"> • Maso <ul style="list-style-type: none"> ○ jednotlivé druhy masa: ○ hovězí, ○ telecí, ○ vepřové, ○ skopové, ○ jehněčí, kůzlečí, králíčí, ○ koňské, ○ vnitřnosti a ostatní využitelné části

Potraviny živočišného původu:	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy masa a masných výrobků rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu jednotlivých druhů ve výživě • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vyzná se v označení nápojů a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> • význam nápojů ve výživě • nealkoholické • alkoholické nápoje
Fyziologie výživy	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin a vylučování produktů látkové přeměny • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu 	<ul style="list-style-type: none"> • trávicí soustava • proces trávení • metabolismus živin
Zásady správné výživy a způsoby stravování	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • racionální výživa, směry ve výživě • diferenciací ve výživě • dietní stravování

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ADMINISTRATIVA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 potenciálními 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 sebe prezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, profesních životopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem

Informační a komunikační technologie

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

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

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

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
<ul style="list-style-type: none">• uvědomuje si význam a důležitost racionálního ovládní klávesnice• zná a aplikuje zásady hygieny a bezpečnosti při práci	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none">• rychle a přesně ovládá psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých písmen zrakem• vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none">• zvládá opis textu v jiném jazyce než mateřském• umí používat 3. znaménka na číselné řadě klávesnice	<ul style="list-style-type: none">• 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
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v organizace písemného styku • rozumí zákonitostem manipulace s písemnostmi a archivace 	<ul style="list-style-type: none"> • písemný styk a jeho význam • druhy písemností, charakteristika • organizace písemného styku

Normalizovaná úprava písemností	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá základní pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností • Je schopen správně sestavit a umístit adresu na obálce i v dopise 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • umí samostatně vyhotovit obchodní dopis • umí věcně, jazykově i formálně správně zpracovat písemnosti • ovládá základní pravidla a normy pro vyhotovení obchodních písemností 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v jednotlivých druzích obchodních dopisů • zná náležitosti jednotlivých druhů obchodních písemností • umí je vyhotovit 	<ul style="list-style-type: none"> • poptávka • nabídka • objednávka • faktura

Písemnosti při porušování obchodních smluv	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • správně stylizuje písemnosti při reklamaci zboží nebo služeb 	<ul style="list-style-type: none"> • reklamace • urgence • upomínky

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 – 60

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 vlastní technologické úpravě s využitím poznatků o potravinách a nápojích.

Podle získaných poznatků se žák naučí sestavit jídelní a nápojové lístky a na jejich základě technologicky upravit pokrmy, polotovary a nápoje podle gastronomických pravidel, zásad dietologie, pravidel racionální výživy a dalších faktorů ovlivňujících úspěšnou výrobu, prodej a získání zákazníků.

Ovládají různé druhy a techniky výroby s vědomostmi o využití strojního a technologického zařízení.

Volí vhodné způsoby přípravy pokrmů podle prostředí a charakteru stravovacího zařízení, a to při využití jednoduché obsluhy až po vyšší formu složité 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 oblasti RVP Výroba pokrmů a je orientován především pro potřebu kvalitní a na vyšší úrovni realizované přípravy a výroby pokrmů a nápojů pro hosty hotelových, lázeňských a stravovacích zařízení s rozšířením o poznatky, které jsou požadovány odbornou veřejností.

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

Učivo předmětu Technologie je tematicky propojeno se vzdělávacím obsahem předmětů: 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
- Technologické postupy přípravy polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů

2. ročník

- Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečního masa, ryb, korýšů a měkkýšů, drůbeže, zvěřiny a mletého masa

3. ročník

- Příprava pokrmů na objednávku
- Technologické postupy přípravy studených pokrmů, teplých předkrmů, moučníků, studených a teplých nápojů
- 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

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

Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince.

Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

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

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

- 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

- 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 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

- 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 – Technologie – celková hodinová dotace 64 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	4 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Dodržuje 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, • hygiena práce, • požární ochrana • pracovněprávní problematika BOZP • bezpečnost výrobních zařízení
Hygienické požadavky na provoz společenského stravování	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy; 	<ul style="list-style-type: none"> • hygienické předpisy v gastronomii • kritické body HACCP • alimentární nákazy
Výrobní středisko	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce; • popíše organizaci práce ve výrobním středisku • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob; 	<ul style="list-style-type: none"> • rozdělení na jednotlivé úseky • základní vybavení výrobního střediska • druhy skladů
Základy technologie přípravy pokrmů	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů; • rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin; • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít; • dohotovuje a expeduje pokrmy 	<ul style="list-style-type: none"> • Základy technologie přípravy pokrmů • příprava a předběžná úprava potravin <ul style="list-style-type: none"> ○ tepelné úpravy pokrmů ○ technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů; ○ kulinářské techniky a postupy, nové trendy při přípravě pokrmů

Technologické postupy přípravy polévek	15 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů polévek • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy polévek <ul style="list-style-type: none"> ○ Hnědé ○ Bílé ○ Přesnídkové ○ Speciální

Technologické postupy přípravy omáček	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů omáček • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy omáček <ul style="list-style-type: none"> ○ K hovězímu masu vařenému ○ Jednoduchých a složitých omáček ○ Studených a speciálních omáček

Technologické postupy přípravy příloh a doplňků	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů příloh a doplňků • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy příloh a doplňků <ul style="list-style-type: none"> ○ Z brambor a mouky ○ Z obilovin a luštěnin ○ Ze zeleniny

Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů	7 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů bezmasých pokrmů • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů <ul style="list-style-type: none"> ○ Z brambor a mouky ○ Z obilovin a luštěnin ○ Ze zeleniny ○ Ze sýrů a vajec ○ Z hub ○ Ze sóji

Učivo 2. ročníku Technologie – celková dotace 80 hodin

Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečního masa	61 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů mas v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky • Sestavuje nabídku 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas v různých tepelných úpravách řazené dle gastronomických pravidel <ul style="list-style-type: none"> ○ Hovězí maso ○ Telecí maso ○ Vepřové maso ○ Skopové maso ○ Jehněčí a kůzlečí ○ Králičí maso
Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, korýšů a měkkýšů	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů ryb a darů moře • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy pokrmů z <ul style="list-style-type: none"> ○ Ryb sladkovodních ○ Ryb mořských ○ Darů moře ○ Vnitřností
Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů drůbeže v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy pokrmů z <ul style="list-style-type: none"> ○ Drůbeže hrabavé ○ Drůbeže vodní ○ Vnitřností
Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů mas ze zvěřiny v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny <ul style="list-style-type: none"> ○ Vysoké ○ Nízké ○ Pernaté ○ Černé
Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z různých druhů mletých mas v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa <ul style="list-style-type: none"> ○ Příprava fáše ○ Tvarování ○ Tepelné úpravy

Učivo 3. ročníku Technologie – celková dotace 60 hodin

Technologické postupy přípravy pokrmů na objednávku	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy minutkových pokrmů z různých druhů mas v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky • Vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • Určí obsah alergenů v souvislosti s platnými předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy minutkových pokrmů z <ul style="list-style-type: none"> ○ Jatečních mas ○ Ryb, darů moře ○ Drůbeže ○ Zvěřiny ○ Bezmasých
Technologické postupy přípravy studených pokrmů	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy studených pokrmů z různých druhů surovin • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky • Zohledňuje sezonní vlivy a zásady zdravé výživy • Vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • Určí obsah alergenů v souvislosti s platnými předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy studených pokrmů <ul style="list-style-type: none"> ○ Základní výrobky studené kuchyně ○ Složité výrobky studené kuchyně ○ Příprava předkrmů ○ Sestava rautů a nabídkových stolů
Technologické postupy přípravy teplých předkrmů	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z různých druhů potravin v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky • Zohledňuje sezonní vlivy a zásady zdravé výživy • Vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • Určí obsah alergenů v souvislosti s platnými předpisy 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy teplých předkrmů <ul style="list-style-type: none"> ○ Význam ○ Dávkování, servis ○ Tepelné úpravy různých teplých předkrmů

Technologické postupy přípravy pokrmů národních kuchyní	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů • Sestaví nabídku podle tradic a náboženských zvyklostí • Ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z různých druhů mletých mas v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly <ul style="list-style-type: none"> ○ Česká ○ Slovenská ○ Italská ○ Francouzská ○ Středoevropské ○ Asijské ○ Zámořské ○ Severské

Technologické postupy přípravy moučníků	10 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Sestavuje nabídku teplých i studených moučníků • Zohledňuje zdravou výživu a sezonní vlivy • Ovládá technologické postupy přípravy moučníků z různých druhů těst v různých tepelných úpravách • Ovládá dohotovování a estetickou úpravu a expeduje hotové výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy moučníků <ul style="list-style-type: none"> ○ Příprava těst ○ Tvarování ○ Tepelné úpravy ○ Zdobení a servis

Technologické postupy přípravy nápojů	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Připravuje teplé a studené nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy nápojů <ul style="list-style-type: none"> ○ Teplých ○ Studených (zeleninové a ovocné) ○ Mléčných

Stravovací úsek v lázeňském zařízení	8 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • Vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • Sestavuje nabídku vhodných pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologické postupy přípravy dietních pokrmů dle zásad dietologie • Sestavování nabídky pro léčebnou stravu a fitness • Diferencované stravování • Vegetariánství a jiné stravovací režimy

Práce s odbornou literaturou	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • Pracuje s normami, hygienickými předpisy • Pracovními postupy a odbornou literaturou • Využívá informační technologie 	<ul style="list-style-type: none"> • Orientace v odborné literatuře • Informační technologie • Ostatní ověřené zdroje

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBYT A OBSLUHA

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 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
- 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

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

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

Při hodnocení žáků je kladen důraz na motivační, výchovnou a informativní funkci hodnocení. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Hodnocena je hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost. Hlavní podklad pro hodnocení žáka je jeho verbální projev, zejména pochopení a použití odborné terminologie a jednotlivých témat, schopnost samostatně vyhledávat a správně aplikovat získané informace. Případný projektový úkol je hodnocen v závislosti na individuálních možnostech a mezích zvládnutí učiva každého jedince. Hlavním kritériem hodnocení projektového úkolu je zpracování reálné situace a organizační řešení tématu v rámci tematického celku.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním aktivity a výkonů žáka během vyučovacích hodin
- prostřednictvím ústního a písemného zkoušení, v přibližně stejném rozsahu

- průběžným ověřováním krátkými učitelskými testy v průběhu probírání jednotlivých témat, kontrolními písemnými pracemi zahrnujícími jednotlivá témata jako celek a praktickými projektovými úkoly
- hodnocením skupinové práce žáků
- hodnocením domácích prací žáků

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

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

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

Člověk a svět práce

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

Informační a komunikační technologie

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

Odborné kompetence

Na realizaci odborných kompetencí se předmět podílí v těchto oblastech:

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

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 32 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• pracovně právní problematika BOZP• bezpečnost práce v odbytových střediscích• hygienické předpisy v gastronomii• kritické body HACCP a alimentární nákazy
Odbytová střediska	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• význam, úkoly odbytu• členění odbytových středisek• povinnosti pracovníků v pohostinství• pracovní oblečení obsluhujících a osobní pomůcky

Komunikace ve službách	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • inventář, údržba, použití • rozdělení inventáře • malý a velký stolní inventář • restaurační a kuchyňské prádlo • pomocný inventář – skladování a údržba

Základní pravidla obsluhy	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ úprava stolů ○ používání tácků a plat ○ používání příručníku ○ podávání nápojů ○ podávání polévek ○ podávání pokrmů ○ práce s překládacím přiborem ○ sklizení inventáře ○ výměna ubrusů

Systémy a způsoby obsluhy	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje způsoby a systémy obsluhy • podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy • ovládá techniku přípravy, podávání a ošetřování nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> • systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> ○ systém vrchního číšníka ○ systém rajónový ○ systém francouzský • způsoby obsluhy <ul style="list-style-type: none"> ○ restaurační způsob obsluhy ○ slavnostní způsob obsluhy ○ kavárenský, vinárenský • organizace práce při využití různých způsobů a systémů obsluhy

Jednoduchá obsluha	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze • snídaně <ul style="list-style-type: none"> ○ základní ○ složitá ○ cizinecká • přesnídávky, svačiny • podávání obědů a večeří <ul style="list-style-type: none"> ○ základní forma servis ○ vyšší forma • zásady aktivního prodeje a nabídky hostům • pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb • vyúčtování s hostem, odvod tržeb

Potraviny a nápoje	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů včetně jejich využití a podávání z různých hledisek • vede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách 	<ul style="list-style-type: none"> • rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě • využití a zpracování potravin • skladování, ošetřování potravin

Gastronomická pravidla	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku • ovládá skladbu restauračních menu • při skladbě jídelních a nápojových lístků používá zásady zdravé a moderní racionální výživy 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 32 hodin

Menu, jídelní a nápojové lístky	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • pravidla sestavování jídelních lístků • pravidla sestavování nápojových lístků • sled jídel a nápojů při sestavování: <ul style="list-style-type: none"> ○ jednoduchého menu ○ složitého menu ○ slavnostního menu
Složitá obsluha – základní forma	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje přípravu restaurace pro provoz • popíše způsob servisu složitých pokrmů • ovládá pracovní postupy složité obsluhy • seznamuje se s podáváním speciálních pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • příprava pracoviště • technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze <ul style="list-style-type: none"> ○ snídaně, obědy ○ večeře • speciální pokrmy
Složitá obsluha – vyšší forma	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uvede a popíše inventář určený pro vyšší formu složité obsluhy • ovládá techniku vyšší formy složité obsluhy • jednotlivé postupy využívá v denní praxi 	<ul style="list-style-type: none"> • zásady přípravy pokrmů před hostem • míchání, ochucování • dranzírování, flambování
Zážitková gastronomie	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie 	<ul style="list-style-type: none"> • servis speciálních menu a pokrmů formou menu, nabídkových stolů
Kavárny	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 kávy • zařazuje i některé speciální teplé a studené nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> • druhy kaváren • historie pěstování kávovníku a vývoj konzumace kávy • pracovní činnost baristy • druhy kávy a jejich příprava • kavárenské lístky – pokrmy a nápoje • obsluha v kavárně • servis kávy

Pivnice, pivní hospodářství	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • sklepní hospodářství – výčepní zařízení a jeho údržba • pracovní činnost výčepního • základní druhy piv a jejich značení • narážení, čepování • ošetřování, skladování

Vinárna a vinný sklep	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje gastronomická zařízení různých forem rychlého stravování • orientuje se v přípravě vhodné nabídky pokrmů a nápojů v zařízeních rychlého stravování 	<ul style="list-style-type: none"> • fast food • restaurace typu mauredo a churasco • (tzv. steak house), grillroom • patisserie, pizzerie, lunch restaurant, barbecue

Stravovací úsek v lázeňském zařízení	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje rozdíly ve způsobu a formě servisu dietních pokrmů • charakterizuje pokrmy dle zásad dietologie • využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování • ovládá obsluhu při poskytování stravovacích služeb při lázeňské péči a wellness 	<ul style="list-style-type: none"> • formy servisu dietních pokrmů • menu v dietním stravování • režimové a neregimové stravování • restaurační provoz • doplňkové stravovací zařízení • servis pokrmů při wellness

Bar, míšené nápoje	4 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 30 hodin

Kongresová turistika – stravovací služby	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • použije vhodná technologická zařízení pro servis pokrmů • sestavuje vhodná menu pro stravování při kongresových akcích • vybere vhodný sortiment surovin pro přípravu a servis pokrmů pro kongresové akce • zorganizuje vhodné způsoby občerstvení – coffee break 	<ul style="list-style-type: none"> • stravování účastníků akcí kongresového charakteru a jejich doprovodu • coffee break
Cateringové služby	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá techniky obsluhy vhodné pro poskytování cateringových služeb • volí vhodné pokrmy pro jednotlivé formy cateringu 	<ul style="list-style-type: none"> • catering pro společenské akce • catering pro uzavřené stravovací systémy • catering pro dopravní systémy
Služby venkovského cestovního ruchu	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje služby venkovského cestovního ruchu • ovládá způsob a formu obsluhy při poskytování stravovacích služeb venkovského cestovního ruchu • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů 	<ul style="list-style-type: none"> • zařízení stravovacích služeb • poskytování stravovacích služeb
Specifické formy cestovního ruchu	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • orientace na tržní segmenty a charakteristické rysy jednotlivých forem • poskytování stravovacích služeb

Slavnostní hostiny a společenská setkání	9 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • popíše druhy a základní členění gastronomických akcí (recepcce, 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 	<ul style="list-style-type: none"> • organizační zajištění akcí • druhy hostin • skladba menu • příprava inventáře • tvary a postavení tabulí • banketní obsluha • zvláštní typy akcí • vyúčtování
Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem	3 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá přípravu hostin s nabídkovým stolem • sestavuje nabídku pokrmů a nápojů • při obsluze využívá zkušeností z denní praxe • ovládá vyúčtování akce 	<ul style="list-style-type: none"> • charakteristika hostiny • nabídka pokrmů a nápojů • organizace hostiny • vyúčtování
Malé společenské akce a další druhy společenských akcí	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje jednotlivé malé společenské akce • zvládá jejich přípravu • správně používá inventář a zařízení • uplatňuje znalosti z estetiky a společenské výchovy 	<ul style="list-style-type: none"> • organizace a příprava • způsoby obsluhy
Obsluha v dopravních prostředcích	1 hodina
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • charakterizuje způsob obsluhy v dopravních prostředcích • orientuje se v používání zařízení a inventáře 	<ul style="list-style-type: none"> • obsluha v letadle • obsluha ve vlaku • obsluha v lodní dopravě
Světová a národní gastronomie	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá charakteristiky a rozdíly jednotlivých národních gastronomií 	<ul style="list-style-type: none"> • gastronomie států Evropy • speciální a světová gastronomie – trendy

Obsluha v ubytovacích zařízeních	2 hodiny
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy ubytovacích zařízení dle kategorizace • ovládá výběr pokrmů a nápojů na hotelovém jídelním lístku • je seznámen s prací etážového číšníka 	<ul style="list-style-type: none"> • zásady obsluhy v ubytovacích zařízeních • nabídka pokrmů a nápojů • etážový servis • obsluha v hotelové hale

Marketing, hotelový a restaurační management	5 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Zaměření:	Kuchař
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 – 577 3. ročník – 577

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb s důrazem na výrobní střediska a vlastní výrobu a uplatňovat vědomosti získané v odborných předmětech v praxi. Seznámit žáky s organizací provozu, surovinami, jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování s požadavky na jejich jakost a skladování. Naučit žáky technologické postupy přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti včetně jídel dietních, české a zahraniční kuchyně, expedici jídel a nápojů. Aplikovat získané kompetence k samostatné přípravě pokrmů, vedení evidence pohybu zboží, ovládnutí základních pravidel techniky obsluhy. Dále je seznámit s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. vést 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.

Žáci se seznamují s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí podle principů systému HACCP. Porozumějí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem obsahového okruhu Výroba pokrmů je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku podle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech. Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů a využívají je při přípravě tradičních pokrmů a při vytváření vlastních receptur. Pro zaměření kuchař je tento základní obsahový okruh rozšířen v profilujícím okruhu kuchař.

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 ctíli etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci

- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické citění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu 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

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Kuchař. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit výrobní středisko a provádět jednotlivé pracovní činnosti. Rozlišuje jednotlivé úseky výrobního střediska. 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 ve výrobním středisku podílí se na realizaci technologických postupů přípravy pokrmů a nápojů. Dokáže charakterizovat druhy odbytových středisek, jejich vybavení, různé způsoby obsluhy a techniky odbytu. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života. V předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky. Odborný výcvik je provázán především s předměty: Technologie, Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

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

Charakteristika učiva dle ročníků

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou výrobního střediska, opracování potravin a jejich technologického zpracování. Ovládá přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů. Ovládá základy normování, výpočty hmotnosti porcí. Ovládá estetiku a expedici pokrmů. Ovládá základy obsluhy a společenskou výchovu.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Používá technologická zařízení v gastronomii. Zná technologické postupy přípravy pokrmů z masa jatečních zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny. Ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, používá jednotlivé druhy masa při přípravě hotových pokrmů.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá přípravu jednoduchých jídel, jídel na objednávku, dietních jídel, pokrmů studené kuchyně a moučníků. Ovládá trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Má osvojeny základy organizace práce své a svých spolupracovníků a je schopen pracovat samostatně a v týmu. Ovládá odbornou terminologii a využívá obecných poznatků a pravidel při řešení praktických úkolů.

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, 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 závaznými 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 specifickými 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.

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 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 kompetence

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

občanské a kulturní povědomí

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

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách

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

matematické

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

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

Odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- ovládá technologii přípravy pokrmů
- ovládá základy techniky odbytu
- 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, připravuje pokrmy dle zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů včetně konveniencí, skládá je správným způsobem potraviny a nápoje
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek
- připravuje 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 ve výrobním středisku na provoz
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- dbá na estetiku při pracovních činnostech
- sjednává výrobu pokrmů, provádí vyúčtování
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování
- využívá prostředků podpory prodeje
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodáří s finančními prostředky, - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

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, hygieny práce, požární prevence	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje 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 • obsluhuje technologická zařízení • ošetří a zabezpečí technologická zařízení po skončení provozu • uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pracovněprávní problematika BOZP. Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. • Obsluha technologických zařízení v provozu. Bezpečnost výrobních zařízení.
Hygienické požadavky na provoz společného stravování	18 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností • během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP – příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • charakterizuje alimentární nákazy 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii. • Kritické body HACCP. • Alimentární nákazy.
Komunikace ve službách	6 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • pečuje o svůj zevnějšek v souladu s požadavky profese a s hygienickými předpisy • chová • se profesně, dodržuje profesní etiku • komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti 	<ul style="list-style-type: none"> • Péče o osobní hygienu, zevnějšek, kultivovaný projev a vystupování. Komunikace s hosty i v cizím jazyce, respektování národních mentalit, tradic, zvyklostí ve vazbě na gastronomii, způsob komunikace.

Výrobní středisko	18 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • připraví pracoviště na provoz • převezme pracovní úkoly podle pracovních plánů • dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram • provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky • rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • podílí se na organizaci práce ve výrobním středisku • ošetřuje a udržuje inventář • zabezpečí a uskladní inventář po skončení provozu • pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku • popíše organizaci práce ve výrobním středisku • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob • vysvětlí způsob skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení na jednotlivé úseky, organizace práce v provozu • Základní vybavení výrobního střediska, jednotlivé druhy inventáře a jeho používání pro přípravu pokrmů, nakládání s inventářem. • Druhy skladů. Skladování potravinářských surovin.

Potraviny a nápoje	12 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska jednotlivých druhů, rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska technologického využití a významu ve výživě • hospodárně nakládá při práci se surovinami • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek 	<ul style="list-style-type: none"> • Seznámení s jednotlivými druhy potravin z hlediska technologického využití a významu ve výživě. • Seznámení s jednotlivými druhy nápojů, jejich charakteristikou, využitím a podáváním z různých hledisek.

Základy technologie přípravy pokrmů	78 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vykonává přípravné práce, opracovává suroviny s minimálními ztrátami • používá odpovídající technologické zařízení • dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady • aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů • rozlišuje a ovládá způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • použije vhodný druh úpravy pokrmu, ovládá správný pracovní postup • použije odpovídající technologické zařízení • vyjmenuje a uplatňuje hmotnosti porcí • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou • zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž • sensoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin • vyhotoví doklad o převzetí zboží 	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava a předběžná úprava potravin pro výrobu jídel • Základní technika kuchařských dovedností – KRÁJENÍ. (Bozp). • Předběžné úpravy surovin – škrabání, čištění, omývání, rozmrazování. • Předběžné úpravy surovin– nakládání, máčení, odblaňování. • Předběžné úpravy surovin-špikování, obalování, kořenění, mletí. • Předběžné úpravy surovin-šlehání, tření, lisování. • Předběžné úpravy surovin – škrubání, kuchání, vykostňování. • Základní druhy surovin – rozdělení a druhy jatečního masa. • Základní druhy surovin – rozdělení a druhy ryb, drůbeže a zvěřiny. • Základní druhy surovin – zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce atd. • Základní tepelné úpravy – vaření, vaření metodou sous-vide, dušení. • Základní tepelné úpravy – pečení, konfitování, smažení. • Základy normování, hmotnosti porcí, práce s odbornou literaturou. Přejímka potravinářských surovin.

Základy technologie – technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – Příprava polévek	96 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá normování, práci s odbornou literaturou • ovládá přípravu hnědých a bílých polévek • zná technologické postupy vložek a zavářek do polévek, jejich zahušťování, zjemňování, dochucování a přípravu přesnídávkových, speciálních a zdravotních polévek 	<ul style="list-style-type: none"> • Receptury • a normování, HACCP, technologické postupy. • Vývar A. • Vývar B. • Vývar C. • Zesilování a čištění. • Hnědé polévky. • Zavářky. • Vložky. • Bílé polévky. • Přesnídávkové. • Speciální. • Zdravotní. • Zahušťování. • Zjemňování. • Dochucení.

Základy technologie – technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – Příprava omáček	60 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná receptury a technologické postupy přípravy základních omáček a připravuje omáčky • ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně a jejich využití a vhodnou kombinaci s jednotlivými druhy masa 	<ul style="list-style-type: none"> • Úvod, rozdělení, základy, normy a receptury, technologické postupy • Příprava základů. • Základních. • Hrubých. • Studených. • Pasírování. • Zjemňování. • Ochucování. • Využití. • Vhodnost k jednotlivým druhům masa.

Základy technologie – technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – Příprava příloh	60 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná receptury a technologické postupy přípravy příloh a jednoduchých salátů • ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh a jednoduchých salátů 	<ul style="list-style-type: none"> • Z brambor. (12 h.) • Z mouky. (12 h.) • Z rýže. • Z těstovin. • Z luštěnin. • Ze zeleniny. • Jednoduché saláty. (12 h.)

Základy technologie – technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – Příprava bezmasých jídel	60 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná receptury a technologické postupy přípravy bezmasých jídel moučných jídel a moučníků • dokáže připravit bezmasá jídla z různých druhů základních surovin, z jednotlivých surovin volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy; • zvládá přípravu moučných jídel a moučníků 	<ul style="list-style-type: none"> • Z brambor. • Ze zeleniny. • Z luštěnin. • Z hub. • Z rýže. • Z těstovin. • Z vajec. • Ze sýrů. • Jídla moučná. • Moučníky.

Základy obsluhy, odbytu	30 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky • charakterizuje různé systémy obsluhy; • dokáže sestavit menu podle gastronomických pravidel • sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a orientuje se v pravidlech a formách obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti 	<ul style="list-style-type: none"> • Základní společenská a profesní pravidla, formy a pravidla obsluhy, inventář. • Systémy obsluhy, evidence objednávek a vyúčtování s hostem. • Jednoduchá obsluha. • Gastronomická pravidla, menu. • Jídelní a nápojové lístky, náležitosti, sestavování, menu pro různé příležitosti.

Opakování a procvičování učiva I. Ročníku (možno zařadit v průběhu šk. r.)	36 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá normování, práci s odbornou literaturou • dokáže připravit hnědé, bílé polévky, zavářky, vložky do polévek • dokáže připravit omáčky, bezmasé pokrmy, moučná jídla • umí sestavit menu, jídelní a nápojové lístky 	<ul style="list-style-type: none"> • Technologie příprava pokrmů-polévky, omáčky, přílohy. • Technologie příprava pokrmů – bezmasá jídla a moučníky. • Gastronomická pravidla – menu, jídelní a nápojové lístky. • Souhrnné opakování a procvičování dovedností.

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

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygieny práce, požární prevence	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje 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, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pracovníprávní problematika BOZP. Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. • Bezpečnost výrobních zařízení.
Hygienické požadavky na provoz společného stravování	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP-příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, zdroje nákazy a otravy z potravin-prevence.
Praktické procvičování dovedností z 1.ročníku	49 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • umí připravit výrobní středisko na provoz • ovládá normování, práci s odbornou literaturou • dokáže připravit hnědé, bílé polévky, zavářky, vložky do polévek • dokáže připravit omáčky • ovládá přípravu příloh 	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava a provoz výrobního střediska, příprava polévek, normování a receptury. • Příprava polévek, normování a receptury. • Příprava omáček, normování a receptury. • Příprava omáček a příloh, receptury a normování. (21h.) • Opakování a procvičování přípravy pokrmů. (1.ročník).

Technologie přípravy pokrmů- Hovězí maso	119 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa • charakterizuje vlastnosti hovězího masa včetně vnitřností • ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování • Používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů; • kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrm • používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu • ovládá postup přípravy typických pokrmů • uplatňuje zásady HACCP v praxi 	<ul style="list-style-type: none"> • Dělení a charakteristika jednotlivých částí, HACCP. • Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů, vykostování. • Krájení masa, příprava základů. (21 h.) • Příprava pokrmů vařením, technologie přípravy, receptury. (21 h.) • Příprava pokrmů dušením, technologie přípravy, receptury. (35 h.) • Příprava pokrmů pečením, technologie přípravy, receptury. (21 h.) • Příprava hovězích vnitřností, receptury a normy. Kontrola kvality, HACCP.

Technologie přípravy pokrmů- Telecí maso	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • pracuje s normami, recepturami a zná technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa • charakterizuje vlastnosti telecího masa včetně vnitřností • ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy • používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů, ovládá postup přípravy typických pokrmů • používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu • Uplatňuje zásady HACCP v praxi; • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> • Dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování. • Příprava pokrmů vařením a zaděláváním, receptury a normy. • Příprava pokrmů dušením, receptury a normy. • Příprava pokrmů pečením, receptury a normy. • Telecí maso a vnitřnosti – příprava pokrmů smažením, receptury a normy.

Technologie přípravy pokrmů- Vepřové maso	112 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa • charakterizuje vlastnosti vepřového masa včetně vnitřností • ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování • používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů • kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy • používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu • ovládá postup přípravy typických pokrmů • uplatňuje zásady HACCP v praxi; • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> • Dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování. • Příprava pokrmů vařením, technologie přípravy, receptury. • Příprava pokrmů dušením, technologie přípravy, receptury. (35 h.) • Příprava pokrmů pečením, technologie přípravy, receptury. (35 h.) • Příprava pokrmů smažením, technologie přípravy, receptury. • Uzené vepřové maso a slanina, příprava pokrmů, receptury. HACCP. • Vepřové maso a vnitřnosti, vepřové hody, příprava specialit, receptury. (14 h.)

Technologie přípravy pokrmů- Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa • charakterizuje vlastnosti skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa včetně vnitřností • ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování • Používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů; • kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy • ovládá postup přípravy typických pokrmů • uplatňuje zásady HACCP v praxi; • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení, použití, porcování. • Příprava vařením, receptury. • Příprava dušením, receptury. • Vnitřnosti – příprava pečením. • Příprava smažením.

Technologie přípravy pokrmů- Ryby	42 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • zná technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků • charakterizuje vlastnosti ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků • ovládá rozdělení mořských i sladkovodních ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků a jejich využití v gastronomii 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení a předběžná úprava, HACCP. (14 h.) • Příprava pokrmů vařením a dušením. • Příprava pokrmů pečením a smažením. • Rybí vnitřnosti – příprava a použití. • Korýši, měkkýši, obojživelníci, příprava, ukázky, receptury.

Technologie přípravy pokrmů- Drůbež	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá rozdělení drůbeže na jednotlivé části, jejich vykostění, porcování • používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení, předběžná příprava. HACCP. • Vykostování, porcování, receptury, normy. • Příprava pokrmů vařením, zaděláváním a dušením, receptury. • Příprava pokrmů pečením, nádivky, receptury. • Příprava pokrmů smažením, vnitřností, receptury.
Technologie přípravy pokrmů- Zvěřina	21 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá rozdělení zvěřiny na vysokou, nízkou, černou a pernatou • kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrm • ovládá postup přípravy typických pokrmů • uplatňuje zásady HACCP v praxi • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou a vlastními kalkulacemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozdělení, předběžná úprava. HACCP. • Příprava pokrmů – zvěřina vysoká, nízká, černá a pernatá. • Vnitřnosti, příprava pokrmů, receptury, vlastní kalkulace, speciality.
Technologie přípravy pokrmů- Mletá masa	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • ovládá přípravu pokrmů z jednotlivých druhů mletých mas i jejich směsí • kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrm • ovládá postup přípravy typických pokrmů • uplatňuje zásady HACCP v praxi • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou a vlastními kalkulacemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Hovězí – příprava pokrmů, receptury, HACCP. • Telecí – příprava pokrmů, receptury. • Vepřová – příprava pokrmů, receptury. • Směsí – příprava pokrmů, receptury. • Jednotlivé tepelné úpravy, příprava pokrmů, receptury.
Potraviny a nápoje	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě 	<ul style="list-style-type: none"> • Využití a zpracování potravin, označení a údaje na etiketách. • Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů.

Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none">• Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC.• Příprava polévek, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.• Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.• Příprava příloh, bezmasých pokrmů a moučníků, receptury a regionální speciality.• Příprava masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.• Příprava ryb, drůbeže a zvěřiny, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.• Příprava mletých mas, receptury, vlastní kalkulace, regionální speciality.• Opakování a procvičování dle vlastního zvážení (potřeby).

3. Ročník – odborný výcvik – celková hodinová dotace 525 hodin

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygieny práce, požární prevence	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje 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, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	<ul style="list-style-type: none"> • Pracovníprávní problematika BOZP. Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. • Bezpečnost výrobních zařízení.
Hygienické požadavky na provoz společného stravování	14 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí jednotlivé kroky HACCP-příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace • popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<ul style="list-style-type: none"> • Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. • Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.
Praktické procvičování dovedností z 1.a 2. ročníku – Procvičování	42 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm • dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur • provede úpravu a estetický pokrm, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí • použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů • umí připravit polévky, omáčky, přílohy, bezmasé pokrmy a základní moučníky • ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z jednotlivých druhů masa a ryb • dodržuje HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava teplých pokrmů podle receptur • Polévky, omáčky. HACCP. • Přílohy, bezmasé pokrmy a moučníky. • Maso – hovězí, vepřové, telecí. • Ryby, drůbež, zvěřina. • Mletá masa a vnitřnosti. HACCP.

Technologie přípravy pokrmů	140 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu • dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptury • připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi včetně vhodné přílohy • provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí • používá odpovídající technologické zařízení • uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravovaných pokrmech • vybere a použije vhodné suroviny pro připravovaný pokrm • ovládá technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrm • popíše vhodná technologická zařízení pro daný účel • volí vhodné druhy tepelných úprav podle druhu masa při přípravě pokrmů na objednávku a vhodně je doplňuje přílohou a oblohou • vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav minutkových pokrmů a umí je využít, včetně anglického způsobu úpravy • užívá správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů • připravuje šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám • zná speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku • ovládá způsoby dohotovování pokrmů před hostem • dodržuje HACCP • zvládá úpravu příloh a obloh k minutkovým pokrmům • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky • umí sestavit menu dle pravidel zážitkové gastronomie 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů. • Příprava pokrmů a specialit na objednávku – vhodný výběr jednotlivých druhů masa. • Příprava pokrmů a specialit na objednávku – druhy tepelných úprav, výběr masa. • Minutky z masa hovězího – výběr masa a tepelných úprav. • Minutky z masa hovězího – nácvik přípravy, technologické postupy. • Minutky z masa telecího – výběr masa, technologické postupy. • Minutky z masa vepřového – výběr masa, technologické postupy. (14 h.) • Minutky z ryb – výběr ryb, technologické postupy. HACCP. • Minutky ze zvěřiny – výběr masa, technologické postupy. • Minutky z drůbeže – výběr masa, technologické postupy. (14 h.) • Minutky z mletého masa a vnitřností – výběr masa, technologické postupy. (14 h.) • Příprava šťáv k minutkovým pokrmům. HACCP. • Úprava příloh a obloh k minutkovým pokrmům. • Úprava minutek na anglický způsob a v papilotě. • Úprava minutek v alobalu, grilováním a speciální úpravy. • Dokončování pokrmů před hostem. Společenské vystupování, hygiena. • Sestavování menu pro danou příležitost.

Příprava pokrmů studené kuchyně	140 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • připravuje studené pokrmy běžně zařazené v jídelním lístku • dodržuje množství surovin podle receptur • provede úpravu, estetizaci a sensorické hodnocení pokrmu před expedicí • použije vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu • uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech • ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a aranžování pokrmů na mísy a jednoduchosti při zdobení • respektuje technologické postupy a tepelné úpravy při přípravě teplých předkrmů • připravuje studené a teplé předkrmů pro různé příležitosti • zná technologii přípravy studených a teplých předkrmů • využívá vlastní kalkulace • dodržuje HACCP • navrhne a připraví vlastní 2 studené pokrmy pro zvolenou příležitost • popíše technologický postup přípravy • provede úpravu a estetizaci pokrmu před expedicí • připraví jeden pokrm studené kuchyně dle zadání (paštika nebo galantina) 	<ul style="list-style-type: none"> • Studené předkrmů a pokrmy –majonézy, aspiky a rosoly. HACCP. • Marinády a pochoutková másla. • Obložené chlebičky a chuťovky. • Studené předkrmů ze sýrů. • Složité saláty a plněné zeleniny. • Studené předkrmů z vajec. • Studené předkrmů z ryb, podávání kaviáru. • Studené předkrmů – masové pěny a paštiky. • Studené předkrmů – galantiny a huspeniny. • Složité majonézy a koktejly. • Nářezy a studené mísy, speciality studené kuchyně a vlastní receptury. • Teplé předkrmů z vajec a sýrů. • Teplé předkrmů z jatečních mas. • Teplé předkrmů z drůbeže. • Teplé předkrmů z ryb. • Teplé předkrmů ze zeleniny a ovoce. • Speciální úpravy teplých předkrmů, krajové speciality a vlastní kalkulace. • Cateringové služby a specifika přípravy pokrmů pro akce mimo stravovací zařízení. • Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách. • Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti.

Příprava moučníků a nápojů	70 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • dodržuje technologický postup přípravy a hygienické předpisy • dodržuje sortiment a množství surovin podle receptur • připraví moučník s typickými požadovanými sensorickými vlastnostmi • provede dohotovení a zdobení moučníků před expedicí • použije odpovídající technologické zařízení • připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů, náplně a polevy • zná technologické postupy přípravy tradičních moučníků, jejich dohotovení, zdobení a expedici • ovládá způsoby úpravy korpusů, náplní a polev • připravuje teplé a studené nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> • Těsta – druhy a rozdělení, suroviny a technologické postupy. Pomůcky. (14 h.) • Korpusy – příprava, technologické postupy, receptury a vlastní kalkulace. (14 h.) • Příprava náplní a polev. Pomůcky. (14 h.) • Příprava moučníků – dohotovení a ozdobení. (14 h.) • Teplé a studené nápoje. • Technologické postupy přípravy nápojů.

Mezinárodní kuchyně	35 hodin
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p> <ul style="list-style-type: none"> • sestaví nabídku pokrmů podle tradic a náboženských zvyklostí • ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář • ovládá technologické postupy přípravy typických národních, regionálních a zahraničních pokrmů, včetně sestavení nabídky podle tradic a zvyklostí • charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů • zná technologické postupy přípravy tradičních českých pokrmů • zná technologické postupy pokrmů krajových a regionálních specialit • využívá vlastní receptury a kalkulace • vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů • umí sestavit menu dle pravidel zážitkové gastronomie 	<p>Učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Česká a regionální kuchyně. Specifika a zvyklosti. • Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly. Mezinárodní kuchyně • Krajské a regionální speciality. Vlastní receptury a kalkulace. • Kulinářské techniky a postupy, nové trendy v gastronomii při přípravě pokrmů, odborná literatura. • Zážitková gastronomie. Sestavení menu.

Výživa	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
<ul style="list-style-type: none"> • vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet, vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin • charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě • objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů, podle různých typů diet. pracuje s normami, hygienickými předpisy, s pracovními postupy a odbornou literaturou • dovede používat nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů • má přehled o výživě • určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • připraví pokrmy z polotovarů, zmrazených a konzervovaných surovin ke konzumaci • regeneruje zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad • zvolí a použije technologický postup přípravy podle typu pokrmu • použije vhodnou technologii včetně zařízení (např. Ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku) • použije odpovídající technologické vybavení • zpracuje polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy 	<ul style="list-style-type: none"> • Typy léčebných diet a jejich rozdělení, metabolismus živin, trávicí soustava, proces trávení. • Racionální výživa, směry ve výživě, dietní stravování– technologie přípravy dietních pokrmů, receptury a normy. • Příprava speciálních dietních pokrmů a nápojů. Diferenciace ve výživě. • Zpracování a úprava polotovarů. • Příprava pokrmů ze zmrazených a konzervovaných surovin. Regenerace pokrmů

Opakování dovedností a znalostí z I. - III. ročníku, (k ZZ) - Opakování	35 hodin
Výsledky vzdělávání a kompetence	Učivo
	<ul style="list-style-type: none"> • Polévky. Gastronomická pravidla. • Omáčky. Gastronomická pravidla. • Přílohy. Osobní hygiena. • Pokrmy z masa. HACCP. • Pokrmy na objednávku. • Studená kuchyně. Vlastní kalkulace a receptury. • Moučníky. Vlastní receptury a kalkulace. • Bezmasé pokrmy. • Procvičování dle vlastního zvážení (potřeby). • Příprava k ZZ. Závěr OV, praktická ZZ