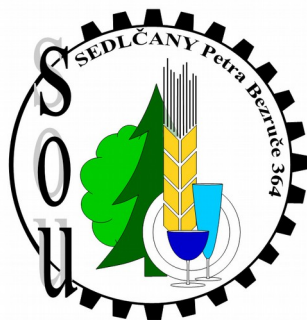


## **Školní vzdělávací program**



**65-51-H/01**  
**Kuchař - číšník**



**Střední odborné učiliště,  
Sedlčany,  
Petra Bezruče 364,  
264 80 Sedlčany**

## Obsah:

<b>1.2 Profil absolventa</b> .....	4
<b>1.3 Charakteristika ŠVP</b> .....	6
<b>1.4 Učební plány</b> .....	17
Tabulka souladu RVP a ŠVP .....	19
Český jazyk a literatura .....	20
Anglický jazyk.....	32
Anglický jazyk (druhý jazyk) .....	42
Německý jazyk .....	50
Německý jazyk (druhý jazyk).....	59
Občanská nauka.....	67
Matematika .....	72
Fyzika .....	77
Chemie .....	81
Tělesná výchova .....	85
Práce s počítačem .....	90
Ekonomika .....	97
Společenská výchova .....	103
Technologie .....	107
Stolničení.....	116
Potraviny a výživa .....	122
Ubytovací provoz .....	130
Zařízení provozoven .....	133
Odborný výcvik .....	137
Myslivost .....	146
Sportovní hry .....	151
Základy barmanství a someliérství .....	155
<b>1.5 Materiální a personální zabezpečení</b> .....	158

## **1.1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE**

Název a adresa školy:

**Střední odborné učiliště, Sedlčany,  
Petra Bezruče 364, 264080 Sedlčany**

Zřizovatel:

**Středočeský kraj  
Zborovská 11, 150 21 Praha 5**

Název školního vzdělávacího programu:

**Školní vzdělávací program pro obor Kuchař – číšník**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

Jméno ředitele:

**Ing. Jiří Kolín**

Kontakty pro komunikaci se školou:

**Ing. Jiří Kolín**

**tel.: 318 822 707**

**mobil: 774 730 043**

**e-mail: info@sousedlcany.cz**

**www.sousedlcany.cz**

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2016

## **1.2 PROFIL ABSOLVENTA**

Název školního vzdělávacího programu:

**Školní vzdělávací program pro obor Kuchař – číšník**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP:

**od 1. 9. 2016**

### **Popis uplatnění absolventa v praxi:**

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař – číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

### **Očekávané výsledky vzdělávání – kompetence absolventa:**

Bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, připravuje pokrmy a nápoje podle technologických postupů, zná způsoby správného skladování potravin, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude připraven využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Bude obsluhovat hosty jednoduchou i složitou technikou obsluhy, ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

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 kompetence:

### **Odborné kompetence:**

Absolvent: zaměření **Kuchař – číšník**

- připravuje běžné pokrmy české kuchyně, pokrmy racionální výživy
- aktivně ovládá techniku odbytu
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě
- s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- vykonává obchodně-provozní aktivity
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jedná hospodárně
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu

### **Klíčové kompetence:**

Absolvent: zaměření **Kuchař – číšník**

- se vyjadřuje přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- se vhodně prezentuje při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech, apod.)
- se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- kriticky hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si své vlastní přednosti i meze a nedostatky
- kriticky hodnotí výsledky svého učení a práce, přijímá radu i kritiku od druhých lidí
- se dále vzdělává, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj
- se adaptuje na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracuje samostatně i v týmu
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace k řešení problému
- umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních komunikačních technologií
- umí používat a správně převádět jednotky
- získá pozitivní vztah k povolání a práci
- umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- zná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů.

### **Občanské kompetence:**

Absolvent: zaměření **Kuchař – číšník**

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- umí myslet kriticky – tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, nenechává se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

## **1.3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU**

Název školního vzdělávacího programu:

**Školní vzdělávací program pro obor Kuchař – číšník**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP:

**od 1. 9. 2016**

### **Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu:**

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

### **Kritéria přijímacího řízení do 1. ročníku oboru vzdělání s výučním listem:**

Prospěch a chování na ZŠ.

Aktuální kritéria přijímacího řízení jsou stanovována každoročně a jsou zveřejněna na veřejně přístupném místě (na webových stránkách SOU Sedlčany).

### **Zdravotní způsobilost:**

Do školního vzdělávacího programu kuchař– číšník pro pohostinství mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

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

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je příslušný registrující praktický lékař.

### **Žáci se zdravotním postižením:**

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání.

Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem. V předmětu tělesná výchova může ředitel školy uvolnit žáka částečně nebo úplně z vyučování na základě písemného doporučení registrujícího praktického nebo odborného lékaře.

### **Celkové pojetí vzdělávání v daném programu:**

Příprava ve školním vzdělávacím programu se zaměřením Kuchař – číšník pro pohostinství zahrnuje teoretické a praktické vyučování (praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku). Tříletý obor vzdělání je koncipován homogenně jako obor profesní přípravy pro úsek technologie přípravy jídel, odbytu a obsluhy se všeobecným přehledem v celé oblasti stravovacích služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v oboru. Výukové strategie školy vytvářejí prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na rozvoj osobnosti žáka. Škola ve výukové strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti, mezi lidmi. Pojetí výuky je orientováno na autodidaktické metody (tj. vedou žáky k samostatnému učení a práci) – jde zejména o problémové učení, týmovou práci a kooperaci. Dále jsou to dialogické slovní metody – diskuze, brainstorming – učí žáky komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik či zaujímání extrémních názorů. Dále učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance. Metody činnostně zaměřeného vyučování – např. praktické práce žáků, především aplikačního a heuristického typu (tzn. žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování) pomáhají žákům v praktickém poznávání reálného života. Výukové metody, byť sebelepší, by však neměly šanci na úspěch bez motivace žáků, tzn. vnitřní potřeby žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je proto kladen na motivační činitele – zařazování her, soutěží, simulačních a situačních metod – např. řešení konfliktů, veřejné prezentace žáků apod.

Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány dle potřeb na základě zkušenosti vyučujících. Zařazování jednotlivých metod do školního vzdělávacího programu bude konkretizováno až na úrovni vyučovacích předmětů.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován v jednotlivých vyučovacích předmětech. Dále jsou tyto kompetence rozvíjeny v rámci pracovního klimatu školy, tzn. schopnosti autonomního rozhodování, komunikativních dovedností, posilování sebejistoty a sebevědomí, schopnosti řešit problémy a chovat se zodpovědně (např. žáci jsou opakovaně informováni o možnosti anonymně vznášet dotazy a připomínky prostřednictvím třídního učitele, prostřednictvím nástěnky a vyučujících v občanské nauce,...).

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků v každém vyučovaném předmětu. Dále je průřezovým tématům věnován prostor i v nadstavbových aktivitách.

## **Metody práce a přístupy k žákům s vývojovou specifickou poruchou učení:**

Při práci s žáky s VSPU postupujeme dle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24. K žákům, poté co absolvovali speciálně pedagogické vyšetření v PPP (pedagogicko psychologická poradna), přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči.

Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- individuální potřeby žáka
- stupně a typu poruchy
- dosažené úrovně kompenzace poruchy
- možnosti školy.

## **Organizace výuky:**

Kompozitní obor Kuchař – číšník připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických služeb a pro možné samostatné vedení provozu na různých stupních rozsahu, připravuje i k soukromému podnikání v pohostinství. Koncepce vzdělávání budoucích kuchařů, kuchařek, číšníků a servírek rezultuje z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu 65-51-H/01 Kuchař -číšník a samotnými pedagogy vytvořeného školního vzdělávacího programu. Nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu je znalostní princip společnosti určený k celkovému rozvoji osobnosti, plně korespondující s cíli středního odborného vzdělávání. Výuka je organizována v týdenních cyklech, tzn., že se střídá jeden týden teoretického vyučování a jeden týden praktické výuky. Teoretická výuka je realizována v budově školy v ulici Petra Bezruče 364, v Sedlčanech.

## **Teoretická výuka zahrnuje:**

### **a) základní (všeobecné) vzdělávání**

- jazykové vzdělávání a komunikace – rozvíjí komunikativní kompetenci žáků v mateřském a cizím jazyce; učí je jazykově vstupovat do vzájemných kontaktů s druhými lidmi; napomáhá uplatnění žáků ve společnosti; napomáhá k rozvoji kognitivních schopností žáků a k celkové kultivaci osobnosti
- společenskovědní vzdělávání – tvořeno souborem poznatků z různých společenských věd, základním cílem však není vybavit žáky množstvím poznatků; osvojené poznatky mají usnadnit žákům pochopení sama sebe i druhých lidí, naučit se žít v lidském společenství, chápat a vědomě akceptovat společenské normy
- přírodovědné vzdělávání – obsahuje vybrané poznatky z chemie, fyziky a ekologie; žáci si osvojují nejdůležitější chemické a fyzikální pojmy; veličiny a zákonitosti nutné k pochopení jevů a procesů v přírodě; odborné praxi i v každodenním životě
- matematické vzdělávání – rozvíjí numerické dovednosti a návyky žáků a vybavuje je poznatky potřebnými pro úspěšné vykonávání jejich profese
- estetické vzdělávání – snaží se především o kultivaci osobnosti žáků; vede žáky k formování specifických dovedností; návyků a postojů
- vzdělávání pro zdraví – vede žáky k vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví



## **b) odborné (specializované) vzdělávání**

- vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích – vede žáky k osvojování takových znalostí a dovedností, které jim umožní využívat moderní výpočetní techniku při získávání a zpracování informací
- ekonomické vzdělávání – umožňuje žákům poznat základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků poskytujících stravovací služby a jejich hospodaření; umožní osvojení základních vědomostí a dovedností z oblasti organizace práce, pracovněprávních vztahů a soukromého podnikání
- odborné vzdělávání členěné podle obsahových okruhů – výroba pokrmů; odbyt a obsluha; umožňuje žákům získat přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů; žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem; získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům obsluhy.

### **Praktická výuka zahrnuje:**

#### **Odborný výcvik**

Odborný výcvik je základem pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají se první zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem. V odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce. Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.

#### **I. ročník:**

Žáci I. ročníku vykonávají odborný výcvik v cvičných kuchyňkách. Pracoviště jsou vybaveny inventářem, který splňuje všechny požadavky na praktickou výuku. Učitel odborného výcviku, vede žáky k přesnému plnění pracovních povinností, dodržování technologických postupů při přípravě jídel a nápojů a k dodržování správných zásad při přípravě odbytového střediska. Žáci se učí hospodárnosti při spotřebě surovin, paliv a energie. Učitel odborného výcviku jde žákům osobním příkladem při dodržování osobní i pracovní hygieny a bezpečnosti při práci v oblékání a vystupování. Tyto požadavky od žáků soustavně vyžaduje. Průběžně s nimi procvičuje receptury, kalkulace a práce s normami.

#### **II. a III. ročník:**

Praktická výuka žáků probíhá na pracovištích praktického vyučování ve školní restauraci, školní kuchyni a na smluvních pracovištích praktického vyučování. ( SPPV )

## Školní restaurace

Tato provozovna se nachází přímo v areálu SOU a je základem přípravy v učebním oboru kuchař – číšník. Provozní podmínky restaurace umožňují žákům podílet se na výrobě a distribuci minutkové kuchyně pro širokou veřejnost včetně rautů a složité obsluhy při různých gastronomických akcích. Kapacita školní restaurace je 60 míst. Nabídka jídelního lístku je velmi pestrá od studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, ryb, drůbeže, zvěřiny, hovězího masa, vepřového masa, asijských pokrmů, salátů až po moučníky. Samozřejmostí je velký výběr příloh.

Denně jsou na odborném výcviku ve školní restauraci 4 kuchaři a 4 číšníci pod vedením učitelů odborného výcviku.

Vybavení restaurace ( výrobní a odbytové středisko ), odpovídá současným náročným hygienickým podmínkám.

Při obsluze hostů si žáci osvojují potřebné návyky v komunikaci s hostem, přijímání a vyřizování objednávek, servírování pokrmů a nápojů, čepování piva, debarasování použitého inventáře, ale i vyúčtování s hostem.

Další odborné dovednosti si mohou žáci osvojit při různých společenských akcích konaných v restauraci.(např. oslavy, svatby, rauty atd.) Účelem této aktivity školy je, aby si žáci vyzkoušeli i dovednosti, které si při běžném provozu restaurace nevykylují.

## Školní kuchyně a jídelna

Toto zařízení slouží ke stravování žáků a zaměstnanců školy. Kuchyně je plně vybavena kuchyňským zařízením aby odpovídala hygienickým požadavkům. Kromě klasických elektrických a plynových sporáků, jsou plně využívány varné pánve, fritézy, roboty, konvektomat ale i ochlazovač pokrmů. Školní kuchyně poskytuje celodenní stravování (snídaně, svačiny, obědy, večeře) a to v objemu 30 snídaní, 40 svačin, 170 až 200 obědů (polévka a výběr ze 3 jídel) a 40 večeří. Denně je na odborném výcviku 8 kuchařů na ranní směnu 2 kuchaři na odpolední směnu, 3 číšníci na ranní směnu a 1 číšník na polední směnu.

Pod vedením kuchařů – instruktorů si žáci osvojují odborné dovednosti při přípravě snídaní, svačin, polévek, hotových jídel, příloh salátů, moučníků a to vše podle receptury studených a teplých pokrmů.

## Smluvní pracoviště praktického vyučování (SPPV)

Učiliště se nachází v povodí Vltavy se značným počtem rekreačních zařízení, jsou zde i velká vzdělávací zařízení s celoročním provozem. V rámci města jsou restaurační zařízení s různou úrovní poskytovaných služeb. Část odborného výcviku je smluvně zajištěn s fyzickými a právními osobami v našem regionu, kde žáci vykonávají odborný výcvik pod dohledem školených instruktorů. Žáci se v průběhu roku dostanou na různá pracoviště neboť místa jejich působení se po dvou měsících mění.

Vyučovací hodina v odborném výcviku trvá 60 minut, vyučovací jednotkou je učební den v trvání 6 hodin v I. ročníku, 7 hodin v II. a III. ročníku. Rozpis učiva podle učebních osnov předmětu **ODBORNÝ VÝCVIK** je dotován:

### I. ročník:

- 15 hodin týdně, 33 týdnů, celkem 495 hodin, z toho 2/3 technologie
- a 1/3 stolničení
- přepočít na učební dny 2,5 dne týdně
- výuka probíhá v 5ti denním cyklu střídání TV a OV

## **II. a III. ročník**

- 17 hodin týdně, 33 týdnů, celkem 561 hodin z toho 2/3 technologie
- a 1/3 stolničení
- přepočet na učební dny 2.5 dne týdně
- výuka probíhá v 5ti denním cyklu střídání TV a OV

### **Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia, vytváření zaměření v školním vzdělávacím programu:**

V prvním ročníku oboru Kuchař – číšník dominují předměty všeobecného základu včetně základů praktických dovedností pro výkon pracovníka v oblasti gastronomie a stravovacích služeb. Odborný výcvik je však již od prvního ročníku rozdělen mezi výrobu pokrmů 66% a odbyt a obsluhu 34%, to znamená, že žáci věnují přípravě pokrmů 2/3 času a odbytu a obsluze celkem 1/3 učebního času. Druhý ročník má stejnou časovou dotaci odborného výcviku, teoretické vyučování svým rozsahem a dotací odborných předmětů navazuje na potřeby odborné praxe. Třetí ročník navazuje 1/3 času věnovaného odbytu a obsluze a opět 2/3 odborného výcviku v přípravě pokrmů. Teoretická výuka 3.ročníku je vzhledem ke zkouškám, opakování a upevňování vědomostí posílena o 1 vyučovací hodinu a vytváří tak rovnocenný podíl předmětů Technologie přípravy pokrmů a Stolničení.

Podmínky vzdělávání žáků s profesní orientací Kuchař – číšník se odvíjejí od možnosti uplatnění budoucích absolventů v praxi. Gastronomický obor Kuchař – číšník nabízí střední odborné vzdělání pro všechny věkem odpovídající uchazeče, i uchazeče jejichž osobnost vyžaduje specifické potřeby učení, které však nejsou překážkou ve výkonu budoucího povolání.

### **Další aktivity, které souvisejí se vzděláváním podle daného školního vzdělávacího programu:**

Občanské odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretické i praktické výuce, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou. Činnost školy na úrovni společenské, kulturní ale i odborné je velmi bohatá a pestrá nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy ale i v mimoškolní sféře. Odborné dovednosti žáci prezentují na různých gastronomických akcích, které jsou pořádány školami se zaměřením na gastronomii, soukromými podnikateli či gastronomickými firmami. Je potěšení sledovat výsledky výchovně vzdělávacího procesu zejména odborné části výuky. Samostatnost a pracovitost žáků je vždy oceňována.

### **Pravidelné akce pořádané školou:**

Návštěva Městské knihovny Sedlčany  
Návštěva kulturních představení v KDJS Sedlčany  
Exkurze na gastronomické akce  
Exkurze do hotelů  
Školení hygienického minima  
Odborné soutěže (podle aktuální nabídky)  
Zahraniční stáže (podle podmínek školy)  
Gastronomické akce mimo školu (podle aktuální nabídky)  
Barmanský kurs (2. ročník)  
Speciální kurs studené kuchyně (3. ročník)

Cílem praktické a teoretické výuky, ale také všech ostatních aktivit organizovaných v rámci školního vzdělávacího programu je připravit žáky do života tak, aby realitu běžného dne chápali v kontextu, aby se dokázali orientovat v současné politicko-sociálně-ekonomické situaci. Dále všechny tyto aktivity rozvíjejí jak odborné, tak klíčové a občanské kompetence. Při konkrétních akcích mají žáci možnost uvádět do života znalosti získané o chování člověka jako občana v demokratické společnosti, o uplatnění člověka v profesním životě a v nejoslední řadě jsou vedeni k uvědomění, jak je nezbytně důležité pro život nás všech chránit životní prostředí.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

#### **Kompetence k učení**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali různé způsoby práce s textem, vyhledávali a zpracovávali informace, byli čtenářsky gramotní, s porozuměním poslouchali mluvené projevy a pořizovali si poznámky, využívali ke svému učení různé informační zdroje.

#### **Komunikativní kompetence**

V předmětu český jazyk a literatura jsou prioritou. Komunikativní kompetence jsou v průběhu studia rozvíjeny tak, aby žáci formulovali své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, aktivně se účastnili diskusí, formulovali a obhajovali své názory a postoje. Zpracovávali administrativní písemnosti i texty na běžná a odborná témata, dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, vyjadřovali se a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

#### **Personální a sociální kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni pracovat v týmu a podíleli se na realizaci společných pracovních i jiných činností, navrhovali postupy řešení, ověřovali si získané poznatky, kriticky zvažovali názory, postoje a jednání jiných lidí.

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovali s potenciálními zaměstnavateli, prezentovali svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

#### **Kompetence využívat prostředky informačních technologií a pracovat s informacemi**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci komunikovali elektronickou poštou a využívali další prostředky komunikace, získávali informace z otevřených zdrojů, pracovali s informacemi z různých zdrojů a uvědomovali si nutnost přistupovat k nim kriticky.

### **Začleňování průřezových témat:**

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

**Téma Občan v demokratické společnosti** napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zařazují se témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si – besedy, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života – besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků a řešení situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

**Téma Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se vhodně začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Žáci si uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

**Téma Člověk a svět práce** je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, životopisu, vyhledání nabídek, nácvik rozhovorů apod.

**Téma Informační a komunikační technologie** spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií. Nejdříve je zařazeno ovládnutí softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. Tyto dovednosti jsou dále rozvíjeny, propojovány a využívány v dalších předmětech.

Škola je otevřena všem žákům se zdravotním postižením, zdravotním a sociálním znevýhodněním, žákům talentovaným a s mimořádným nadáním.

Tito žáci jsou na škole evidováni, jsou zohledňováni při přijímacím řízení a v průběhu studia jsou pak speciální vzdělávací potřeby žáka vhodně zajišťovány.

Výchovný poradce poskytuje jak pedagogickým pracovníkům, tak i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami konzultace, zajišťuje plnění individuálních vzdělávacích plánů, doporučuje metodické přístupy, spolupracuje s PPP, posiluje sebevědomí žáků a individuální přístup.

Škola zajišťuje konkrétní způsoby reedukace (pomůcky, které se budou používat pro snadnější pochopení učiva).

O zařazení žáka rozhoduje ředitel školy po dohodě se zákonnými zástupci žáka, na základě lékařského vyšetření a speciálně pedagogického vyšetření s přihlédnutím k možnostem školy.

### **Vzdělávání žáků se zdravotním postižením**

Vzdělávání žáků se zdravotním postižením probíhá individuální integrací žáka v běžné třídě tak, aby vzdělávání těchto žáků bylo v souladu s jejich speciálními potřebami, možnostmi a jejich zdravotním stavem.

Na základě vyšetření a doporučení školského poradenského zařízení nebo SPC a na základě žádosti zákonného zástupce jsou tito žáci vyučováni podle IVP vycházejících ze ŠVP a specifických potřeb žáků.

Na základě odborné diagnostiky jsou konzultovány, plánovány a využívány vhodné metody a organizační postupy výuky, formy nápravy, pomůcky a způsob hodnocení (použití učebnic pro zdravotně postižené, názorné a specifické pomůcky, slovní hodnocení, rozvrh přizpůsobený výuce a jiné).

Na tvorbě IVP se podílí výchovný poradce, třídní učitel a další pedagogičtí pracovníci ve spolupráci se školským poradenským pracovištěm (nejčastěji PPP Příbram a Benešov, dalšími PPP, příslušným SPC), žákem a zákonnými zástupci žáka.

Při hodnocení žáků se SVP se individuálně přihlíží k povaze postižení.

### **Vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním**

Žáci se zdravotním znevýhodněním jsou integrováni v rámci běžných tříd. Na základě odborného posudku školského poradenského zařízení a na základě žádosti zákonného zástupce jsou tyto žáci vzděláváni podle IVP, který vychází ze ŠVP a specifických potřeb žáků. Ke vzdělávání se využívá takových metod a forem práce, které jim umožní minimalizovat znevýhodnění a zajistí jejich plnohodnotný rozvoj a jejich začlenění do kolektivu.

V době dlouhodobé nemoci je třídní učitel, spolužáci a další učitelé v kontaktu se samotným žákem a jeho rodinou. Pokud je to možné snaží se žáka informovat o dění ve škole, zajišťují mu výukový materiál, popřípadě poskytují osobní konzultace v rodině. V těchto případech také škola nabízí žákům možnost doučování učební látky a prodloužení klasifikačního období. Při hodnocení žáků se SVP se individuálně přihlíží k povaze zdravotního znevýhodnění.

### **Vzdělávání žáků se sociálním znevýhodněním**

Při vzdělávání těchto žáků se vychází z konkrétního zjištění a popisu speciálních potřeb a možností žáka stanovených PPP. U těchto žáků je uplatňován individuální přístup, odpovídající formy a metody práce, v případě potřeby je vypracován IVP (menší počet žáků ve třídě, specifické učebnice, přizpůsobení tempa, podpora úspěšnosti těchto žáků). Pozornost je věnována osvojení českého jazyka, Žákům je umožněno budování vlastní identity, která vychází z jejich původního sociálního prostředí, zájmů a zkušeností různých kultur a etnik.

Důraz je kladen na úzkou spolupráci s rodinou a na spolupráci v pedagogickém sboru, se sociálním pracovníkem a s kolegy z jiných škol.

Při práci s dětmi se sociálním znevýhodněním je využívána pomoc asistenta pedagoga.

### **Vzdělávání žáků mimořádně nadaných**

Zjišťování mimořádného nadání žáka provádí školské poradenské zařízení. Na základě výsledků PPP a na základě žádosti zákonného zástupce jsou tyto žáci vzděláváni podle IVP, který vychází ze ŠVP a specifických potřeb žáka.

Pro žáky mimořádně nadané každý vyučující podle svých možností zařazuje adekvátní pracovní postupy a zadává jim specifické úkoly tak, aby žáci co nejlépe rozvíjeli své schopnosti a upevňovali své znalosti. Škola musí reagovat na ŠVP a bude vycházet z míry nadání a orientace žáků (účast v soutěžích a olympiádách, práce s odbornou literaturou, spolupráce na projektech školy, prezentace žákovských prací v médiích a jiné).

### **Metody práce a přístupy k žákům s vývojovou specifickou poruchou učení:**

Práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve vhodných výchovných postupech. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídním učitelem ve spolupráci s výchovným poradcem, školním metodikem prevence, případně s dalšími pedagogickými pracovníky (např. vychovateli DM).

Pro žáky, jejichž porucha dosahuje takového stupně, že je opravňuje k zařazení do speciálního školství, je vypracován na žádost rodičů a na základě doporučení školského poradenského zařízení individuální vzdělávací plán. Cíl vzdělávání těchto žáků je zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Přihlížíme k individuálním potřebám žáka, ke stupni a typu poruchy, pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a specifické formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné klíčové i odborné kompetence a našli své uplatnění na trhu práce.

Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní, těhotné žákyně, žáci pečující o dítě, mimořádně nadaní žáci apod. Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o SVP žáků, které učí; třídní učitelé jsou informováni podrobně. Při péči o tyto žáky spolupracuje škola s těmito institucemi:

PPP – dle bydliště žáka, s SPC – dle bydliště žáka, s Oddělením sociálně – právní ochrany dětí dle bydliště žáka a dalšími akreditovanými pracovišti, s výchovnými poradci ze ZŠ, odkud integrovaní žáci přicházejí, s praktickými lékaři pro děti a dorost, se specialisty, dětskými klinickými psychology, s výchovnými ústavy v případě žáků s poruchami chování. Škola v případě potřeby může poskytovat podpůrná opatření 1. stupně, která vedou k individuálnímu přístupu k žákovi, popř. vytvářet Plán pedagogické podpory, který stručně popisuje úpravy ve způsobech práce se žákem.

V případě žáka mimořádně nadaného bude při jeho vzdělávání postupováno dle dohody se zákonným zástupcem a žákem tak, aby bylo rozvíjeno nadání žáka v co nejvyšší míře. Pro žáka lze i připravit individuální plán, podle kterého by mohl být zařazen do vyššího ročníku, případně jeho nadání lze rozvíjet zapojením žáka do různých znalostních soutěží apod. V případě potřeby bude využito konzultační pomoci PPP a dalších obdobných institucí.

### **Charakteristika obsahu i formy závěrečné učňovské zkoušky:**

Vzdělávání v učebním oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí konaných v tomto pořadí:

- **písemná zkouška**
- **praktická zkouška z odborného výcviku**
- **ústní zkouška**
  - Žák III. ročníku, který neodevzdá libreto (scénář zadané práce) do termínu zadaného školou, nemůže konat závěrečné učňovské zkoušky v 1. termínu.
  - Žáci III. ročníku musí odevzdat ke kontrole vyučujícímu sešity z odborných předmětů – potraviny a výživa, stolničení a technologie v termínu od 1. března do 31. května před konáním závěrečných učňovských zkoušek.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. V současnosti Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a Vyhláškou MŠMT č. 47/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

Detailní rozpis organizace závěrečných zkoušek je každoročně vydáván formou příkazu ředitele SOU. V něm jsou určeny termíny a místo konání jednotlivých zkoušek, střídání skupin žáků, délka trvání praktické zkoušky apod.

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

### **Zásady klasifikace:**

Klasifikace se řídí Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany, jehož zkrácenou podobu uvádíme.

Při průběžném i celkovém hodnocení pedagogický pracovník (dále jen učitel) uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Na ostatní pravidla a podmínky, které nejsou v tomto Klasifikačním řádu řešeny, se v plném znění uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb.

### **Stupně hodnocení a klasifikace:**

Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných a nepovinných předmětech se hodnotí těmito stupni prospěchu:

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

### **Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci:**

Podklady pro hodnocení a klasifikaci vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- a) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování
- b) různými druhy zkoušek (písemné, ústní, praktické, pohybové)
- c) analýzou výsledků činnosti žáka
- d) konzultacemi s ostatními učiteli, podle potřeby s pracovníky pedagogicko psychologických poraden a zdravotnických služeb
- e) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka

### **Podrobnosti hodnocení:**

Učitel hodnotí v průběhu vyučování znalosti a dovednosti žáka formou, kterou si zvolil. Formu a způsob hodnocení musí žákům oznámit vždy na začátku školního roku.

- a) Pro klasifikaci je nutné, aby žák napsal předepsané kontrolní práce. Dále musí být z předmětu vyzkoušen alespoň 2x za každé pololetí, z toho alespoň 1x ústně, pokud to umožňuje povaha a hodinová dotace vyučovaného předmětu.
- b) V rámci jednotlivých vyučovacích předmětů každý učitel stanoví počet povinných písemných prací. Žák je za klasifikační období hodnocen, jestliže má minimálně 80 % známek určených učitelem.
- c) Učitel oznamuje žákovi výsledek každého hodnocení a klasifikace, poukazuje na klady a nedostatky hodnocených výkonů. Při ústním zkoušení oznámí učitel žákovi výsledek zpravidla okamžitě, nejpozději však na konci hodiny.
- d) Předepsané kontrolní písemné práce probíhají podle stanoveného harmonogramu.
- e) Učitel je povinen vést evidenci klasifikace.

Pro porovnání výsledků dosažených jednotlivými třídami či žáky mohou být použity tzv. srovnávací testy. Významným aspektem hodnocení žáků se stává i uplatňování metody sebehodnocení a sebeuposuzování či kolektivního hodnocení. Dále pak uplatňování odborných komunikativních a personálních dovedností žáků při prezentacích, na akcích pořádaných školou nebo jinými subjekty.



**Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskal- kulie, dysortografie):**

U žáků s vývojovou poruchou klade učitel důraz na ten druh projevu žáka (písemný nebo ústní), ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

**Hodnocení chování žáka na vysvědčení:**

Chování žáka je na vysvědčení hodnoceno následující klasifikací:

- 1 -velmi dobré (chování bez závad nebo pouze s ojedinělými drobnými přestupky proti školnímu řádu, které se neopakují)
- 2 -uspokojivé ( chování se závažným přestoupením školního řádu nebo opakující se drobné přestupky, které neustanou ani po důtce učitele nebo ředitele středního odborného učiliště)
- 3 -neuspokojivé (chování s opakovanými přestupky, které neustanou ani po důtce ředitele nebo chování zvláště zavrženíhodné)

## 1.4 UČEBNÍ PLÁN

Název školního vzdělávacího programu:

**Školní vzdělávací program pro obor Kuchař – číšník**

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání:

**3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP:

**od 1. 9. 2016**

Kategorie a názvy vyuč. předmětů:	Počet týdenních vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	3.ročník
<b>A. Povinné vyučovací předměty</b>			
<b>a) základní</b>			
Český jazyk a literatura	2	2	1
1.cizí jazyk	2	2	2
2.cizí jazyk	0	2	2
Občanská nauka	1	2	0
Matematika	2	1	1
Chemie a ekologie	2	0	0
Fyzika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Společenská výchova	1	0	0
Práce s počítačem	0	1	2
Ekonomika	1	1	1
Technologie	2	2	2
Stolničení	1	1	2
Potraviny a výživa	1	1	1
Zařízení provozoven	1	0	0
Odborný výcvik	15	17	17
<b>b) výběrové a volitelné</b>			
Ubytovací provoz	0	0	1
<b>Celkem hodin týdně</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>33</b>
<b>B. nepovinné</b>			
Myslivost	2	2	0
nebo			
Sportovní hry	2	2	2
Základy barmanství	1	1	1

### Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku:

Činnost	1. roč.	2. roč.	3. roč.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	33
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	6	4
Účast na odborných akcích	1	1	0
<b>Celkem týdnů</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>38</b>

Poznámka:

Učební plán je zpracován v souladu s rámcovým vzdělávacím programem kuchař-číšník a platí pro něho všechny poznámky uvedené v RVP.

V průběhu ověřování ŠVP bude vypracován obecný učební plán, který bude možné přizpůsobit situaci.

1. Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání je východiskem pro tvorbu učebních plánů na ŠVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné, jejich dodržení ve ŠVP musí být prokazatelné. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
2. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, realizaci průřezových témat, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, pro podporu zájmové orientace žáků, pro zavádění výuky dalšího cizího jazyka.
3. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).
4. Přírodovědné vzdělávání ve ŠVP vychází z varianty B fyzikální složky v RVP.
5. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení (v laboratořích, dílnách, odborných učebních, fiktivních firmách apod.) a odborného výcviku. Na cvičení a odborný výcvik lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
6. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od okruhů Příprava pokrmů a Odbyt a obsluha. Minimální rozsah praktických činností formou odborného výcviku musí činit 41 týdenních hodin celkem.
7. Ve ŠVP musí být v každém ročníku zařazena tělesná výchova, doporučuje se zařadit další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků. Pokud bude vyučování organizováno tak, že se bude střídát týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku, a pokud nebude možno zajistit výuku tělesné výchovy i v týdnu odborného výcviku, nesmí klesnout počet hodin tělesné výchovy v týdnu teoretického vyučování pod 2 hodiny. V případě, že v rámci jednoho týdne bude probíhat teoretické vyučování i odborný výcvik, je rozsah tělesné výchovy v tomto týdnu 2 hodiny. Je žádoucí zařazovat vhodné pohybové aktivity kompenzující jednostranné fyzické zatížení žáků také v průběhu odborného výcviku.

## Tabulka souladu RVP a ŠVP

Škola: **Střední odborné učiliště, Sedlčany**  
Adresa: **Petra Bezruče 364, 264 80 Sedlčany**

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

Název ŠVP: **65-51- H/01 Kuchař – číšník**

Vzdělávací okruh	RVP -minim. počet hodin za studium		Název předmětu	ŠVP –počet vyuč. hodin za studium	
	Min. počet týdenních vyuč. hodin	Min. počet celkových vyuč. hodin		Počet týden. vyuč. hodin	Počet celkových vyuč. hodin
<b>Jazykové vzdělávání</b>					
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	99
2 cizí jazyky (AJ/NJ)			2.cizí jazyk (AJ/NJ)	4	132
<b>Společenskovední vzdělávání</b>	3	96	Občanská nauka	3	99
<b>Přírodovědné vzdělávání</b>	3	96	Chemie a ekologie	2	66
			Fyzika	1	33
<b>Matematické vzdělávání</b>	3	96	Matematika	4	132
<b>Vzdělávání pro zdraví2 Estetické vzdělávání</b>	3	96	Tělesná výchova	3	99
<b>Vzdělávání v komunikačních a informačních technologiích</b>	3	96	Práce s počítačem	3	99
<b>Ekonomické vzdělávání</b>	3	96	Ekonomika	4	132
<b>Výroba pokrmů</b>	10	320	Technologie	6	198
			Potraviny a výživa	3	99
			Odborný výcvik	17	561
<b>Odbyt a obsluha</b>	7	224	Stolníčení	3	99
			Zařízení provozoven	1	33
			Odborný výcvik	17	561
<b>Komunikace ve službách</b>	2	64	Společenská výchova	1	33
			Ubytovací provoz	1	33
<b>CELKEM</b>	96	3072		99	326

# Český jazyk

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař-číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života.

Obecným cílem jazykového vzdělávání je **rozvítet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování, výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí**. K dosažení tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové, kultivuje jazykový projev žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali mateřský jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace, aby využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory, chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění, získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele.

Obecným cílem literárního vzdělávání je **utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně**. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání a naopak literární vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků. Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich, uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění textů a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznanych uměleckých děl, naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací schopnosti, porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej. Práce s uměleckým textem je zaměřena zejména na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Poznání textu slouží také k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i mezi žáky navzájem. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

### Charakteristika učiva

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

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství.

### Mezipředmětové vztahy:

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

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>1.</b>	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností Opakování pravopisu-průběžně Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	<b>2</b>
<b>2.</b>	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	<b>2</b>
<b>3.</b>	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností (Opakování pravopisu – průběžně) Komunikační a slohová výchova, práce s textem a získávání informací Umění a literatura, práce s literárním textem dle zvolených témat	<b>1</b>

### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria, chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti, správně formulovali a vyjadřovali své názory, byli tolerantní k estetickému citění, vkusu a zájmu druhých lidí, ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty, získali přehled o kulturním dění.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

**Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviku dovedností přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný.** Práci vedoucí k vytvoření těchto dovedností je věnována největší část hodinové dotace. S tím úzce souvisí probírání jazykového a slohového učiva, které navazuje na vědomosti a dovednosti základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků.

V literární výuce **převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek**, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled.

Literární texty jsou prostředkem nácviku kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Žáci jsou rovněž vedeni k esteticky tvořivým aktivitám.

(Literární texty mohou být východiskem komplexních jazykových rozborů.)

Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmová práce a kooperace. Součástí výuky jsou i sociálně komunikativní aspekty učení (dialogické slovní metody): např. poznání textu slouží k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s učitelem i mezi žáky navzájem, vyučující se zaměřují na rozbor nedostatků ve vyjadřování žáků (popř. veřejnosti).

Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, popř. projektové metody výuky či realizace aktivit nadpředmětového charakteru, vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetových stránkách. Výuka je doplněna exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, popřípadě besedami se zajímavými osobnostmi, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Vyučující využívá známkování doprovázeného v určitých případech slovním hodnocením (zejména u slohových prací a mluvních cvičení).

V každém ročníku se píše jedna rozsáhlejší slohová práce za rok. Dle potřeby se zadávají i kratší práce domácí (z oblasti jazykového, slohového či literárního vzdělávání). Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce, doplňovací cvičení, samostatné práce, referáty, vyhledávání informací, projekty.

V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, referáty či vedení čtenářského deníku.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### **pracovní (odborné):**

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

Předmětem se prolínají průřezová témata Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Komunikace a její druhy, Jazyková a řečová kultura, Argumentace a diskuze, Národní jazyk a jeho útvary, Slovtvorní činitele subjektivní a objektivní, Pravopis, Informatická výchova, Literatura o drogové problematice a problematice alkoholismu, Cestopisy a tradice jiných zemí, Poslání obrozenecké literatury, Intolerance, Harmonické a konfliktní vztahy, Války 20. století, Charakterové a volní vlastnosti ve sportu, Lidská práce v literatuře, Přátelství a kamarádství, Představitelé naší kultury známí ve světě, Odborný styl, Administrativní styl, aj. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence komunikativní, sociální a personální, ale i pracovní.



# 1. ročník – Český jazyk a literatura – Kuchař-číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<b>Mluvnice</b>	<b>15</b>
<b>Žák:</b> – v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – ověřuje a upevňuje si poznatky získané na ZŠ	<b>1. Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy</b> Prověrka znalostí (vstupní)	
– orientuje se v soustavě jazyků	<b>2. Původ češtiny a její postavení mezi ostatními evropskými jazyky</b>	
– v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se – používá nejnovější normativní příručky českého jazyka – využívá i internetové jazykové příručky	<b>3. Hlavní principy českého pravopisu</b> – y/í po obojetných souhláskách – pravopis u/ú/ů – pravopis skupin bě,vě,pě/bje,vje – pravopis skupin mě/mně – pravopis předpon s-,z-,vz- a předložek s/e/,z/e/ Pravidla českého pravopisu a práce s nimi	
– rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti – chápe rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným – rozliší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty – ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie	<b>4. Slovní zásoba</b> – slovo – význam slova – slohové rozvrstvení SZ – obohacování slovní zásoby	
– pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ,	Jazykové příručky, zásady práce s nimi	
– rozvíjí praktické dovednosti v práci s nimi	Práce s jazykovými příručkami	
– pěstuje přesnost a kulturu jazyka – zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti – používá kultivované vyjadřování	Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma	
– zamýšlí se nad významem a strukturou slov – aplikuje zásady správné výslovnosti – prohlubuje si pravopisné dovednosti	Základní způsoby tvoření slov Pravopis související se stavbou slova	

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<b>Sloh</b>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí funkci slohotvorných činitelů</li> <li>– rozliší funkční styl a v typických příkladech slohový útvar</li> <li>– připravuje se na aktivní účast na společenském dění</li> <li>– vhodně se prezentuje</li> <li>– zdokonaluje kulturu osobního projevu</li> <li>– osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování</li> <li>– vhodně formuluje otázky a odpovědi</li> <li>– učí se vnímat a poslouchat partnera</li> <li>– argumentuje a obhajuje svá stanoviska, vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně</li> <li>– zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky</li> <li>– má přehled o denním tisku a tisku podle svých zájmů, vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje</li> <li>– prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti</li> <li>– objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným, ví, kdy je /ne/vhodné daného vyjadřování /ne/užít</li> <li>– prokazuje věcně správné, jasné a srozumitelné vyjadřování</li> </ul>	<p><b>5. Podstata slohu, slohotvorní činitelé funkční styly</b>  Projevy prostě sdělovací – vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžná komunikace</p> <p>Krátké informační útvary  Zpráva  Oznámení  Inzerát a odpověď na něj  Reklama</p> <p>Projevy prostě sdělovací  Vypravování  Vyprávěcí postupy v běžné komunikaci, v uměleckém projevu, v publicistice  Stavba vypravování  Charakteristické jazykové prostředky  Slohová písemná práce</p>	
	<b>Literatura</b>	<b>36</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zopakuje si a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ</li> <li>– vysvětlí nutnost sebevzdělávání</li> </ul>	<p><b>1. Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva</b>  Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v nabídce kulturních institucí</li> <li>– zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky</li> <li>– vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb</li> </ul>	<p><b>2. Kulturní instituce v ČR a regionu</b>  Knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi</li> <li>- klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů</li> </ul>	<p><b>3. Základy teorie literatury</b> Podstata a funkce literatury Literární druhy a žánry</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prohloubí si poznatky o nejstarších dílech světové literatury</li> <li>- uvědomí si stále aktuální odkaz těchto děl</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	<p><b>4. Výběr z nejstarších světových literatur</b> Výběr z řecké mytologie v podání současných autorů Význam Bible, biblické příběhy v podání současných autorů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- utřídí si základní poznatky o období české středověké literatury</li> <li>- vystihne charakteristické znaky různých literárních textů</li> <li>- vysvětlí význam osobnosti J. Husa</li> </ul>	<p><b>5. Výběr z české středověké literatury</b> Nejstarší památky našeho písemnictví doba Velké Moravy Literární památky doby raného a vrcholného středověku (legendy, duchovní písně, kroniky, satiry....) Osobnost J. Husa, literatura v době husitské</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede významné představitele renesančního umění</li> <li>- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	<p><b>6. Z evropské renesanční literatury</b> Renesance – nový umělecký a životní styl Výběr z děl významných renesančních autorů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje problematiku období pobělohorského</li> <li>- vysvětlí pokrokovost a aktuálnost pedagogických názorů J. A. Komenského</li> <li>- objasní význam ústní lidové slovesnosti</li> </ul>	<p><b>7. Literatura doby pobělohorské</b> J. A. Komenský Význam ústní lidové slovesnosti v 17. a 18. století</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si význam práce národních buditelů</li> <li>- chápe společenskou funkci divadla</li> <li>- prohlubuje si znalosti o významných představitelích české literatury</li> <li>- vyjádří prožitky vlastní z daných uměleckých děl</li> <li>- text interpretuje a diskutuje o něm</li> </ul>	<p><b>8. Z literatury národního obrození</b> Charakteristika období Význam práce jazykovědců a historiků tohoto období Úloha českého divadla v době národního obrození</p>	

## 2. ročník – Český jazyk a literatura – Kuchař-číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<b>Mluvnice</b>	<b>15</b>
<b>Žák:</b> – aplikuje znalosti z 1. ročníku, – zdůvodňuje použití gramatických norem	<b>1. Hlavní principy českého pravopisu</b>	
– objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi	<b>2. Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka</b> Jazyková kultura	
– v písemném i mluveném projevu – aplikuje poznatky z tvarosloví (průběžně)	<b>3. Slovní druhy a jejich klasifikace</b>	
– charakterizuje podstatná jména, – vyhledá v textu, rozlišuje druhy – vysvětlí tvorbu koncovek a používá je správně v písemném i mluveném projevu	Podstatná jména	
– charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy, – vysvětlí jejich funkci ve větě, – umí určovat jejich mluvnické kategorie – přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, – rozlišuje a vytváří tři stupně přídavných jmen	Přídavná jména	
– charakterizuje, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen s ohledem na jejich pravopisné normy	Zájmena	
– charakterizuje číslovky, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky – správně je používá v písemném i mluveném projevu	Číslovky	
– vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití – určí základní mluvnické kategorie (návaznost na cizí jazyk)	Slovesa	
– objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi	Shoda podmětu s přísudkem	
– vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy – vyjmenuje je a objasní jejich funkci ve větě	Neohebné slovní druhy	

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<b>Sloh</b>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vystihne charakteristické znaky těchto projevů</li> <li>– rozliší jednotlivé typy</li> <li>– vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky</li> </ul>	Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– poukáže na přednosti kultivovaného písemného projevu, rozliší použití slov z jednotlivých jazykových rovin</li> <li>– využívá poznatků z tvarosloví a ortografie</li> </ul>	Osobní dopis	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky</li> <li>– odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru – terminologie</li> </ul>	Popis a charakteristika	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– prokáže znalost základních administrativních projevů a schopnost aplikace teoretických vědomostí v praxi</li> <li>– přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky</li> <li>– aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor žáků</li> </ul>	Administrativní styl a jeho útvary Úřední dopis	
	<b>Literatura</b>	<b>36</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ověřuje si základní učivo z 1. ročníku, zejména základní literární pojmy v návaznosti na konkrétní literární díla</li> </ul>	Romantismus a jeho představitelé – význam Máchova díla	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpozná charakteristické rysy realismu v různých druzích umění</li> <li>– jmenuje hlavní představitele v české literatuře v kontextu doby, zařadí i světové autory (četba a interpretace textu)</li> </ul>	<b>1. Realismus v české a světové literatuře</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí znaky kritického realismu a význam K. Havlíčka Borovského pro moderní českou žurnalistiku</li> <li>– objasní základní znaky fejetonu, dokáže jej najít v současném tisku</li> <li>– objasní na příkladech sociální problematiku doby, poukáže na její realistické zobrazení (prokáže znalost rysů realismu na základě interpretace textu)</li> </ul>	Kritický realismus v české literatuře K. Havlíček Borovský, B. Němcová	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí podstatu kritického realismu na dílech českých autorů z konce 19. století</li> <li>– objasní specifickou funkci divadla na konci 19. století</li> <li>– porovná drama v jevištní a knižní podobě</li> </ul>	<b>2. Česká poezie 2. poloviny 19. století</b> Tvorba májovců, ruchovců, lumírovců, Realismus v historické a venkovské próze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– prokáže znalost sociální problematiky tehdejšího venkova na základě četby konkrétních děl, porovná se současným stavem</li> </ul>	<b>3. Česká literatura z konce 19. století</b> Literární moderna	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí sociální a národnostní problematiku na základě poznatků z tvorby P. Bezruče</li> <li>– objasní antimilitaristický postoj v díle F. Šrámka</li> </ul>	<b>4. Česká literatura na přelomu 19. a 20. století</b> Generace buřičů	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– jednotlivé autory zařadí časově i z hlediska uměleckého směřujících</li> <li>– charakterizuje typická díla autorů na základě četby a interpretace textu</li> </ul>	<b>5. Souhrnné opakování</b>	

### 3. ročník – Český jazyk a literatura – Kuchař-číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	<b>Mluvnice</b>	<b>10</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pěstuje přesnost a kulturu jazyka</li> <li>– řídí se zásadami správné výslovnosti, v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu</li> <li>– rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty</li> <li>– ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> </ul>	<b>1. Úvod do učiva 3. ročníku</b> <b>2. Procvičování základních znalostí</b> Hlavní zásady českého pravopisu Souhrnné opakování mluvnického učiva Jazyková kultura Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému</li> <li>– odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky</li> <li>– ovládá a uplatňuje základní principy jeho výstavby</li> <li>– prohlubuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti</li> <li>– orientuje se ve výstavbě textu</li> </ul>	<p><b>3. Druhy vět</b>  Druhy vět podle obsahu  Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska  Shoda přísudku s podmínkem  Druhy vět podle složení  Souvětí souřadná a podřadná</p>	
	<b>Sloh</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– předvede samostatný slovní projev</li> <li>– vhodně se prezentuje</li> </ul>	<p><b>1. Slohová cvičení</b>  Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– argumentuje a obhajuje svá stanoviska</li> <li>– klade otázky a vhodně formuluje odpovědi</li> <li>– samostatně zpracovává informace</li> </ul>	<p>Získávání a zpracování informací z textu, jejich třídění a hodnocení</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– sestaví životopis</li> <li>– vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>– posoudí kompozici projevu, jeho slovní zásobu a skladbu</li> </ul>	<p><b>2. Životopis</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní podstatu výkladu</li> <li>– vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně</li> <li>– odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky</li> <li>– ovládá a uplatňuje základní principy výstavby výkladu</li> <li>– odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu</li> <li>– zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat,</li> <li>– rozumí obsahu textu i jeho částem</li> <li>– pořizuje z odbor. textu výpisky a konspekty</li> </ul>	<p><b>3. Výklad</b>  Technika a druhy čtení  Orientace v textu</p>	

	Literatura	17
<ul style="list-style-type: none"> <li>– prohlubuje svůj zájem o literaturu, uvědomuje si nutnost sebevzdělávání</li> <li>– utřídí si základní znalosti</li> <li>– zopakuje si a aktivizuje své vědomosti</li> </ul>	<b>1. Přehled literárního učiva 3. ročníku</b> Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí vztah literatury k politické a hospodářské situaci doby 20. a 30. let</li> <li>– charakterizuje toto období, uvědomí si národní povědomí v literatuře</li> </ul>	<b>2. Z literatury mezi 1. a 2. světovou válkou</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– seznámí se s Haškovým dílem, jeho významem, samostatně vyhledává informace</li> <li>– uvede významné představitele</li> <li>– vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>– vysvětlí hlavní literární směry a uvede jejich představitele v kontextu doby</li> <li>– objasní pojem proletářské umění, sociální balada, poetismus, surrealismus</li> </ul>	Válka v literatuře 20. století Jaroslav Hašek Výběr z děl autorů české mezi-válečné literatury (poezie, próza, drama)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí význam osobnosti Karla Čapka a jeho díla</li> <li>– přiblíží pokrokovost a aktuálnost názorů K. Čapka a zdůrazní jeho humanistický a protiválečný postoj</li> <li>– zajímá se o kvalitní literární díla</li> </ul>	Karel Čapek Z dramatické tvorby Karla Čapka	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvědomuje si význam divadla ve 20. a 30. letech</li> <li>– objasní nové prvky v divadelní práci Voskovce a Wericha</li> <li>– vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> <li>– aktivně poznává divadlo současné a minulé</li> </ul>	<b>3. České divadlo 20. a 30. let</b> (avantgardní divadlo, improvizace, alegorie)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje literární tvorbu v době 2. světové války a po válce</li> </ul>	<b>4. Česká a světová literatura po 2. světové válce</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zajímá se o literární tvorbu</li> <li>– uvědomuje si aktuální odkaz literárních děl</li> <li>– vyjadřuje vlastní prožitky z daných uměleckých děl</li> </ul>	<b>5. Z děl spisovatelů publikujících ve 2. polovině 20. století</b>	



# Anglický jazyk

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci,
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu.
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v anglickém jazyce,

## **Charakteristika učiva:**

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:

- a) Běžná konverzační témata
- b) Odborná konverzační témata
- c) Gramatika

d) Projekt na odborné téma

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata	2
2.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Projekt na odborné téma	2
3.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná konverzační témata Projekt na odborné téma	2

**Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.

Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, nakupování dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu; nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní odmítnutí, zklamání, na-děje, obavy, projevu radosti, faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

**Mezipředmětové vztahy:**

Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s občanskou a společenskou výchovou. Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů technologie, stolničení, potravin a výživa, dále ekologie, ekonomiky a z požadavků odborného výcviku. Znalosti z předmětu práce s počítačem slouží k práci s elektronickým slovníkem a vyhledávání informací na webových stránkách.

Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a německého jazyka.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.

K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.

Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně anglicky psaných receptů.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### **pracovní (odborné):**

- využívat v rámci výuky anglického jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech.
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- porozumět anglickému textu na webových stránkách

Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě</li> <li>– hláskuje své jméno a psaná slova;</li> <li>– ovládá a správně používá tvary slovesa <i>to be</i> a <i>to have</i> v přítomném čase, v jednotném i množném čísle</li> <li>– reprodukuje a používá výrazy jako <i>have breakfast, have a shower</i></li> <li>– správně chápe použití <i>have got</i></li> <li>– vhodně přiřazuje členy ve známých spojeních a většinou správně použije člen i v nových spojeních</li> <li>– ovládá s správně používá základní číslovky</li> <li>– tvoří infinitiv a rozkazovací způsob</li> <li>– správně používá zájmena <i>this/that, these/those</i></li> <li>– ovládá tvorbu množného čísla podst. jm., správně rozlišuje pravidel. a nepravidelná podst. jména</li> <li>– správně používá rod ve vztahu k muži, ženě, dítěti, zvířeti a věci</li> <li>– bezchybně ovládá a reprodukuje zájmena přivlastňovací nesamostatná a samostatná</li> <li>– správně chápe použití přivlastň. 2. pádu</li> <li>– rozlišuje, správně tvoří a používá přítomný čas prostý a průběhový</li> <li>– používá pomocné sloveso <i>do</i> a rozumí jeho funkci – utvoří otázku a zápor s pomocným slovesem <i>do/does</i>, správně vytváří otázky s tázacími zájmeny</li> <li>– správně chápe tvorbu tázacích dovětek</li> <li>– rozlišuje význam a umí ve větě použít slovesa <i>can, may, must</i> – ovládá tvoření otázky</li> <li>– vytváří věty se správným slovosledem</li> <li>– ovládá alespoň tři způsoby vyjádření budoucnosti a umí je správně použít</li> <li>– správně chápe použití <i>other, another, others</i></li> <li>– napíše a správně přečte datum, letopočet, dny a měsíce s použitím řadových číslovek a se správnou předložkou</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Základní pravidla výslovnosti</li> <li>– Anglická abeceda</li> <li>– Sloveso <i>to be</i></li> <li>– Sloveso <i>to have (have got)</i></li> <li>– Základní principy užití členů</li> <li>– Základní číslovky 1 – milion</li> <li>– Infinitiv, rozkazovací způsob</li> <li>– Ukazovací zájmena <i>this a that</i></li> <li>– Množné číslo podstatných jmen</li> <li>– Rod podstatných jmen, rod přídavných jmen</li> <li>– Přivlastňovací zájmena samostatná a nesamostatná</li> <li>– Přivlastňovací 2. pád</li> <li>– Průběhový přítomný čas</li> <li>– Tázací dovětky</li> <li>– Způsobová slovesa</li> <li>– Předmětný tvar zájmen – použití předložek</li> <li>– Pořádek slov ve větě</li> <li>– Přítomný čas prostý významových sloves</li> <li>– Otázky s tázacími zájmeny</li> <li>– Budoucí čas prostý</li> <li>– Vazba <i>to be going to</i></li> <li>– Konstrukce – <i>other, another, others</i></li> <li>– Řadové číslovky, datum, letopočet, dny v týdnu a související předložky.</li> </ul>	26

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– použije podle situace vhodný pozdrav, při výběru zohlední čas a míru formálnosti</li> <li>– používá jednoduché známé zdvořilostní fráze</li> <li>– zdvořile se zeptá na čas a správně odpoví na otázku „Kolik je hodin?“</li> <li>– požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi</li> <li>– představí sebe, či druhou osobu</li> <li>– hovoří souvisle na téma Má rodina a používá slovní zásobu označující členy nejužší rodiny</li> <li>– reprodukuje jednoduchý popis osoby (jméno, věk, vzhled)</li> <li>– v neznámém prostředí se zeptá na cestu a stejně tak i podá podrobné informace o cestě jiným osobám</li> <li>– požádá o zboží v obchodě (zejména o potraviny, základní oblečení), zeptá se na cenu nebo zda si může oblečení vyzkoušet, upřesní požadavek (velikost, barvu), vyjádří množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne</li> <li>– převede dosud používané britské jednotky (libra, pinta);</li> <li>– vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu</li> <li>– iniciuje dialog na procvičená témata</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období</li> <li>– Určování času – What´s the time?</li> <li>– Rodina, rodinné vztahy</li> <li>– Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty</li> <li>– V obchodě, nakupování</li> </ul>	20
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.)</li> <li>– nabídne s pomocí tištěného anglického menu jídla a nápoje</li> <li>– zná v anglickém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka</li> <li>– ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů</li> <li>– vede jednoduchou konverzací na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního</li> <li>– vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Základní vybavení kuchyně</li> <li>– Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze</li> <li>– Základní suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>– Druhy nápojů</li> <li>– V restauraci</li> </ul>	20

2. ročník – Anglický jazyk – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá při popisu místa vazbu <i>There is/are</i> a potřebné předložky;</li> <li>– reprodukuje základní pravidla pro použití výrazů <i>some, any, no</i> – aplikuje je v konkrétní větě</li> <li>– rozumí významu složenin <i>some – any – no</i> a aplikuje na ně stejná pravidla</li> <li>– rozezná minulý čas v češtině i angličtině</li> <li>– v závislosti na osobě správně používá tvary minulého času slovesa <i>to be</i></li> <li>– ilustruje rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves</li> <li>– správně vyslovuje minulý čas pravidelných sloves končících na <i>t</i> a <i>d</i></li> <li>– aplikuje pravidla o použití pomocného slovesa <i>do</i> na tvorbu otázky a záporu v minulém čase</li> <li>– správně chápe a používá konstrukci trpného rodu v různých časech</li> <li>– rozlišuje přídavná jména a příslovce</li> <li>– ovládá a správně aplikuje pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno-, dvou- i víceslabičných přídavných jmen</li> <li>– rozlišuje pravidelné a nepravidelné stupňování – ovládá nepravidelné stupňování příd. jmen <i>good</i> a <i>bad</i></li> <li>– správně vyslovuje druhý a třetí stupeň přídavných jmen</li> <li>– rozlišuje přímou a nepřímou otázku</li> <li>– rozlišuje podstatná jména počitatelná a nepočitatelná a správně s nimi spojí výrazy označující množství: mnoho, málo, pár a trochu</li> <li>– správně chápe a zařazuje do souvislostí <i>every, each, both</i> a <i>all</i></li> <li>– objasní význam a použití podmíňov. způsobu a správně použije <i>would</i> a <i>should</i></li> <li>– při tvoření věty respektuje pravidlo o jediném záporu v anglické větě</li> <li>– správně používá výraz <i>any</i> místo dalšího záporu</li> <li>– správně používá příslovce ve větě</li> <li>– chápe správné použití spojky <i>that</i></li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vazba <i>There is, There are</i></li> <li>– Použití <i>some, any, no</i></li> <li>– Minulý čas prostý pomocných a významových sloves</li> <li>– Nepravidelná slovesa</li> <li>– Trpný rod</li> <li>– Stupňování přídavných jmen</li> <li>– Příslovce – stupňování</li> <li>– Přímá a nepřímá otázka</li> <li>– Podstatná jména počitatelná a nepočitatelná – vyjádření množství</li> <li>– Použití <i>every, each, both, all</i></li> <li>– Podmíňovací způsob přítomný</li> <li>– Jeden zápor ve větě</li> <li>– Postavení příslovcí ve větě</li> <li>– Spojka <i>that</i></li> </ul>	<p>26</p>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– v jednoduchých větách popíše byt popř. dům, ve kterém bydlí a zařízení jednotlivých místností</li> <li>– formuluje jednoduše sdělení o průběhu dne</li> <li>– vede jednoduchou konverzaci na toto téma</li> <li>– krátce pohovoří o různých druzích sportu a popíše v jednoduchých větách své záliby a zájmy, kterým se věnuje ve volném čase</li> <li>– zapíše a reprodukuje zájmy a záliby ostatních</li> <li>– vede jednoduchou konverzaci na téma učení a vzdělávání</li> <li>– vyjmenuje nejčastěji využívané dopravní prostředky a důvody, kvůli kterým lidé cestují</li> <li>– odhadne význam sdělení na letáku</li> <li>– rozumí slovní zásobě popisující jednotlivá povolání a každé z nich stručně charakterizuje</li> <li>– disponuje základními znalostmi o ČR (geografické znalosti, obyvatelstvo atd.) a reprodukuje krátký monolog na toto téma</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bydlení</li> <li>– Průběh dne</li> <li>– Využití volného času</li> <li>– Záliby, sport</li> <li>– Učení a vzdělávání</li> <li>– Cestování</li> <li>– Povolání</li> <li>– Česká republika</li> </ul>	20
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná v anglickém jazyce běžné i netradiční druhy zeleniny a ovoce a popíše přípravu některých salátů</li> <li>– pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)</li> <li>– vybaví si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace)</li> <li>– řekne, který pokrm je připravován, z kterého druhu a části masa</li> <li>– přeloží nejčastější přílohy k jídlu</li> <li>– pojmenuje některá jídla typická pro anglicky mluvící země, má představu o jejich charakteru</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zelenina a ovoce a příprava salátů</li> <li>– Druhy masa</li> <li>– Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny</li> <li>– Přílohy</li> <li>– Pokrmy nejčastěji podávané v anglicky mluvících zemích a použité suroviny</li> </ul>	20



### 3. ročník – Anglický jazyk – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe význam a použití účelového infinitivu</li> <li>– rozezná přímý a nepřímý předmět</li> <li>– ovládá použití vztažných zájmen</li> <li>– rozpozná předpřítomný čas v textu</li> <li>– objasní jeho gramatickou konstrukci</li> <li>– použije jej pro vyjádření jasné souvislosti s přítomností</li> <li>– rozlišuje mezi minulým a předpřítomným časem</li> <li>– chápe a dokáže použít zvrtná a zdůrazňovací zájmena</li> <li>– využije k vyjádření vazbu <i>Let us</i></li> <li>– používá sloveso <i>may</i> ve významu smět nebo možná, sloveso <i>must</i> ve významu muset, určitě</li> <li>– objasní důvody a principy použití opisů modálních sloves <i>can, may, must</i> a na tomto základě je vhodně použije v přítomném, budoucím, minulém čase a předpřítomném čase</li> <li>– ovládá použití zástupného <i>one/ones</i> místo podstatného jména</li> <li>– chápe použití vazeb infinitivu s podmětem nebo předmětem pro zkrácení věty</li> <li>– objasní posuny časů v nepřímé řeči a rozpozná je v textu</li> <li>– identifikuje v textu věty časové a podmínkové s odkazem na budoucnost</li> <li>– objasní použití přítomného času prostého s významem budoucím</li> <li>– vybavuje si časové a podmínkové spojky</li> <li>– rozliší podmínovací způsob přítomný a minulý</li> <li>– objasní tři typy podmínkových souvětí</li> <li>– správně vyslovuje koncové <i>-ing</i></li> <li>– rozlišuje různé tvary na <i>-ing</i>, jejich význam a použití a gramatické chování (podstatné jméno slovesné, gerundium, průběhový čas,...)</li> <li>– vhodně používá sloves vyjadřujících změny stavu k vyjádření rychlosti změny</li> <li>– ovládá nejčastější idiomatická spojení</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Účelový infinitiv</li> <li>– Nepřímý předmět</li> <li>– Vztažná zájmena</li> <li>– Předpřítomný čas prostý a průběhový</li> <li>– Zájmena zvrtná a zdůrazňovací</li> <li>– Vazba <i>Let us</i></li> <li>– Další významy <i>may</i> a <i>must</i></li> <li>– Opisy modálních sloves</li> <li>– Zástupné <i>one/ones</i></li> <li>– Vazba předmětu s infinitivem</li> <li>– Vazba podmětu s infinitivem</li> <li>– Nepřímá řeč a časová souslednost</li> <li>– Časové věty</li> <li>– Podmiňovací způsob minulý a podmínková souvětí</li> <li>– Gerundium</li> <li>– Slovesa změny stavu</li> </ul>	26

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pohovoří o aktivitách během základních prázdnin a dovolených</li> <li>– rozumí a uplatňuje slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí</li> <li>– rozumí reprodukované předpovědi počasí</li> <li>– napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání</li> <li>– reprodukuje svůj životopis souvisle a zařadí do něj další doplňující informace (rodina, koníčky atd.)</li> <li>– pojmenuje běžné zdravotní potíže (bolesti, nemoci, zranění) a použije tyto vědomosti v typových situacích</li> <li>– rozumí názvům nemocí a běžných diet</li> <li>– popíše základní druhy oblečení, formuluje svůj vztah k módě</li> <li>– vybaví si hlavní země, ve kterých je angličtina úředním jazykem, a stručně je charakterizuje</li> <li>– jinak formuluje sdělení</li> <li>– reprodukuje jednodušší mluvený text</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prázdniny a dovolená</li> <li>– Počasí</li> <li>– Životopis</li> <li>– Péče o zdraví</li> <li>– Oblečení a móda</li> <li>– Anglicky mluvící země</li> </ul>	20
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek</li> <li>– použije vhodně základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, vařit, péct, umývat atd.)</li> <li>– pojmenuje běžné tepelné úpravy</li> <li>– se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup)</li> <li>– pojmenuje běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání nápojů</li> <li>– ovládá názvy pro běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání jídel</li> <li>– dokáže vyhledat nové informace k oboru na webových stránkách a přistupuje k nim kriticky</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrmy, polévky, hlavní jídla, moučníky</li> <li>– Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy</li> <li>– Inventář pro nápoje</li> <li>– Inventář pro podávání jídel</li> <li>– Projekt</li> </ul>	20

# Anglický jazyk (druhý jazyk – začátečníci)

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky, vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky vy-užívat ke komunikaci
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu.
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v anglickém jazyce

## Charakteristika učiva:

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:

- a) Běžná konverzační témata
- b) Odborná konverzační témata
- c) Gramatika

d) Projekt na odborné téma

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná témata	2
3.	Jazykové prostředky Všeobecná konverzační témata Odborná témata Projekt na odborné téma	2

**Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Součástí výuky anglického jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.

Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, každodenní život, nakupování, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní a pracovní, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti.

**Mezipředmětové vztahy:**

Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s občanskou a společenskou výchovou.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů technologie, stolničení, potravin a výživa, dále ekologie, ekonomika a z požadavků odborného výcviku.

Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a německého jazyka.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

**Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích

na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.

K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.

Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně anglicky psaných receptů.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět anglickému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu anglického jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

**sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

**pracovní (odborné):**

- využívat v rámci výuky anglického jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech.
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- orientovat se v anglických textech na webových stránkách

Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích

2. ročník – Anglický jazyk (druhý jazyk) – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– při práci se slovníkem zohledňuje rozdíly v české a anglické abecedě</li> <li>– hláskuje své jméno a psaná slova;</li> <li>– ovládá a správně používá tvary slovesa <i>to be</i> a <i>to have</i> v přítomném čase, v jednotném i množném čísle</li> <li>– reprodukuje a používá výrazy jako <i>have breakfast, have a shower</i></li> <li>– správně chápe použití <i>have got</i></li> <li>– vhodně přiřazuje členy ve známých spojeních a většinou správně použije člen i v nových spojeních</li> <li>– ovládá s správně používá základní číslovky</li> <li>– tvoří infinitiv a rozkazovací způsob</li> <li>– správně používá zájmena <i>this/that, these/those</i></li> <li>– ovládá tvorbu množného čísla podst. jm., správně rozlišuje pravidel. a nepravidelná podst. jména</li> <li>– správně používá rod ve vztahu k muži, ženě, dítěti, zvířeti a věci</li> <li>– bezchybně ovládá a reprodukuje zájmena přivlastňovací nesamostatná a samostatná</li> <li>– správně chápe použití přivlastň. 2. pádu</li> <li>– rozlišuje, správně tvoří a používá přítomný čas prostý a průběhový</li> <li>– používá pomocné sloveso <i>do</i> a rozumí jeho funkci – utvoří otázku a zápor s pomocným slovesem <i>do/does</i>, správně vytváří otázky s tázacími zájmeny</li> <li>– správně chápe tvorbu tázacích dovětek</li> <li>– rozlišuje význam a umí ve větě použít slovesa <i>can, may, must</i> – ovládá tvoření otázky</li> <li>– vytváří věty se správným slovosledem</li> <li>– ovládá alespoň tři způsoby vyjádření budoucnosti a umí je správně použít</li> <li>– správně chápe použití <i>other, another, others</i></li> <li>– napíše a správně přečte datum, letopočet, dny a měsíce s použitím řadových číslovek a se správnou předložkou</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Základní pravidla výslovnosti</li> <li>– Anglická abeceda</li> <li>– Sloveso <i>to be</i></li> <li>– Sloveso <i>to have (have got)</i></li> <li>– Základní principy užití členů</li> <li>– Základní číslovky 1 – milion</li> <li>– Infinitiv, rozkazovací způsob</li> <li>– Ukazovací zájmena <i>this a that</i></li> <li>– Množné číslo podstatných jmen</li> <li>– Rod podstatných jmen, rod přídavných jmen</li> <li>– Přivlastňovací zájmena samostatná a nesamostatná</li> <li>– Přivlastňovací 2. pád</li> <li>– Průběhový přítomný čas</li> <li>– Tázací dovětky</li> <li>– Způsobová slovesa</li> <li>– Předmětný tvar zájmen – použití předložek</li> <li>– Pořádek slov ve větě</li> <li>– Přítomný čas prostý významových sloves</li> <li>– Otázky s tázacími zájmeny</li> <li>– Budoucí čas prostý</li> <li>– Vazba <i>to be going to</i></li> <li>– Konstrukce – <i>other, another, others</i></li> <li>– Řadové číslovky, datum, letopočet, dny v týdnu a související předložky</li> </ul>	<p>34</p>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.)</li> <li>– odpovídá na známé krátké otázky;</li> <li>– klade nacvičené jednoduché otázky – při nakupování, při dotazování na cestu, atd.</li> <li>– opakuje po učiteli krátká slovní spojení</li> <li>– reprodukuje nacvičené základní údaje o sobě, své rodině</li> <li>– popíše v jednoduchých větách cestu, byt nebo dům, ve kterém žije</li> <li>– požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi</li> <li>– popíše své koníčky a vztah ke sportu</li> <li>– reprodukuje krátký monolog na připravené téma</li> <li>– komunikuje jednoduše po objasnění nebo upřesnění situace</li> <li>– iniciuje dialog na procvičené téma</li> <li>– vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období</li> <li>– Rodina, rodinné vztahy</li> <li>– Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty</li> <li>– V obchodě, nakupování.</li> <li>– Bydlení</li> <li>– Určování času – “What’s the time?”</li> <li>– Záliby, sport</li> </ul>	16
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.)</li> <li>– umí s pomocí tištěného anglického menu nabídnout jídla a nápoje</li> <li>– zná v anglickém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka</li> <li>– ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů</li> <li>– dokáže zahrát scénku na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního</li> <li>– zná v anglickém jazyce běžné druhy ovoce a zeleniny</li> <li>– pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Základní vybavení kuchyně</li> <li>– Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze</li> <li>– Základní suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>– Druhy nápojů</li> <li>– V restauraci</li> <li>– Zelenina a ovoce a příprava salátů</li> <li>– Druhy masa</li> </ul>	16



Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá při popisu místa vazbu <i>There is/are</i> a potřebné předložky;</li> <li>– reprodukuje základní pravidla pro použití výrazů <i>some, any, no</i> – aplikuje je v konkrétní větě</li> <li>– rozumí významu složenin <i>some – any – no</i> a aplikuje na ně stejná pravidla</li> <li>– rozezná minulý čas v češtině i angličtině</li> <li>– v závislosti na osobě správně používá tvary minulého času slovesa <i>to be</i></li> <li>– ilustruje rozdíl v tvoření minulého času u pravidelných a nepravidelných sloves</li> <li>– správně vyslovuje minulý čas pravidelných sloves končících na <i>t</i> a <i>d</i></li> <li>– aplikuje pravidla o použití pomocného slovesa <i>do</i> na tvorbu otázky a záporu v minulém čase</li> <li>– správně chápe a používá konstrukci trpného rodu v různých časech</li> <li>– rozlišuje přídavná jména a příslovce</li> <li>– ovládá a správně aplikuje pravidla pro tvoření druhého a třetího stupně jedno-, dvou- i víceslabičných přídavných jmen</li> <li>– rozlišuje pravidelné a nepravidelné stupňování – ovládá nepravidelné stupňování příd. jmen <i>good a bad</i></li> <li>– správně vyslovuje druhý a třetí stupeň přídavných jmen</li> <li>– rozlišuje přímou a nepřímou otázku</li> <li>– rozlišuje podstatná jména počítatelná a nepočítatelná a správně s nimi spojí výrazy označující množství: mnoho, málo, pár a trochu</li> <li>– správně chápe a zařazuje do souvislostí <i>every, each, both a all</i></li> <li>– objasní význam a použití podmíňov. způsobu a správně použije <i>would a should</i></li> <li>– při tvoření věty respektuje pravidlo o jediném záporu v anglické větě</li> <li>– správně používá výraz <i>any</i> místo dalšího záporu</li> <li>– správně používá příslovce ve větě</li> <li>– chápe správné použití spojky <i>that</i></li> </ul>	<p>1. Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vazba <i>There is, There are</i></li> <li>– Použití <i>some, any, no</i></li> <li>– Minulý čas prostý pomocných a významových sloves</li> <li>– Nepravidelná slovesa</li> <li>– Trpný rod</li> <li>– Stupňování přídavných jmen</li> <li>– Příslovce – stupňování</li> <li>– Přímá a nepřímá otázka</li> <li>– Podstatná jména počítatelná a nepočítatelná – vyjádření množství</li> <li>– Použití <i>every, each, both, all</i></li> <li>– Podmíňovací způsob přítomný</li> <li>– Jeden zápor ve větě</li> <li>– Postavení příslovčí ve větě</li> <li>– Spojka <i>that</i></li> </ul>	34

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vykoná pokyny pronesené učitelem</li> <li>– přiřazuje chybějící slova do textu podle poslechu</li> <li>– vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku</li> <li>– rozumí a používá slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí</li> <li>– napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání</li> <li>– stručně popíše svůj denní program, pojmenuje předměty ve škole, školní potřeby, vyjmenuje denní jídla, obvyklé časy, v nichž se podávají, rozdíl mezi anglicky mluvícími zeměmi a Českou republikou</li> <li>– udrží jednoduchou konverzaci</li> <li>– formuluje jednoduchá sdělení;</li> <li>– zachytí hlavní myšlenku z nepřipravené nahrávky</li> <li>– reprodukuje význam krátkého mluveného sdělení</li> <li>– vyhledá na letáku známá slova;</li> <li>– podtrhne klíčová slova;</li> <li>– dotvoří neúplný dialog doplněním vlastních odpovědí</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Využití volného času</li> <li>– Cestování</li> <li>– Počasí</li> <li>– Životopis</li> <li>– Průběh dne</li> </ul>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybavuje si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace)</li> <li>– přeloží nejčastější přílohy k jídlu;</li> <li>– ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek</li> <li>– používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.)</li> <li>– pojmenuje běžné tepelné úpravy</li> <li>– se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup)</li> <li>– dokáže se orientovat v anglickém textu na webových stránkách</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny</li> <li>– Přílohy</li> <li>– Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrm, polévka, hlavní jídlo, moučníky</li> <li>– Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

# Německý jazyk

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

název ŠVP:  
**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**  
Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:  
**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky využívat ke komunikaci
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v německém jazyce

## **Charakteristika učiva:**

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:

- a) Běžná konverzační témata
- b) Odborná konverzační témata
- c) Gramatika
- d) Projekt na odborné téma

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky.	2
2.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky Projekt na odborné téma	2
3.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky Projekt na odborné téma	2

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Součástí výuky německého jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čisticích a mycích prostředků. Syn-tézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.

Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní, nakupování dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu; nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti, faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka, základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice.

### **Mezipředmětové vztahy:**

Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s občanskou a společenskou výchovou. Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů technologie, stolničení, potravin a výživa, dále ekologie, ekonomika, práce počítačem a z požadavků odborného výcviku.

Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a anglického jazyka.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.

K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.

Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně německy psaných receptů.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### **pracovní (odborné):**

- využívat v rámci výuky německého jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích

1. ročník – Německý jazyk – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vytváří věty se správným slovosledem</li> <li>– zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná, i delší mluvené slovo</li> <li>– správně časuje a užívá slovesa být, mít a stát se v přítomném čase, v jednotném i množném čísle</li> <li>– časuje slabá slovesa</li> <li>– ve větách správně užívá člen určitý a neurčitý</li> <li>– bezchybně skloňuje podstatná jména všech rodů v jednotném a množném čísle</li> <li>– vytvoří rozkazovací způsob slabých sloves a správně ho užije v rámci věty</li> <li>– zapíše číslovky do tisíce</li> <li>– užívá správně záporny nein, nicht, kein</li> <li>– vyskloňuje osobní a přivlastňovací zájmena a použije je ve větě</li> <li>– vyjmenuje předložky se 3. pádem a předložky se 3. a 4. pádem a dosadí za ně podstatné jméno v odpovídajícím pádě;</li> <li>– časuje nejčastěji používaná silná slovesa v přítomném čase v jednotném a množném čísle;</li> <li>– zná slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami</li> <li>– používá způsobová slovesa</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací</li> <li>– Otázka doplňovací a zjišťovací</li> <li>– Tázací zájmena</li> <li>– Časování sloves sein, haben a werden</li> <li>– Časování slabých a silných sloves v přítomném čase</li> <li>– Užití členu určitého a neurčitého</li> <li>– Přídavná jména v přísudku</li> <li>– Silné skloňování podstatných jmen</li> <li>– Rozkazovací způsob sloves</li> <li>– Číslovky základní</li> <li>– Zápor</li> <li>– Přivlastňovací zájmena v jedn. čísle</li> <li>– Skloňování osobních zájmen</li> <li>– Předložky se 3. pádem</li> <li>– Předložky se 3. a 4. pádem</li> <li>– Přivlastňovací zájmena</li> <li>– Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami</li> <li>– Způsobová slovesa</li> </ul>	<p><b>26</b></p>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.)</li> <li>– požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi</li> <li>– zdvořile se zeptá na čas a správně odpoví na otázku „Kolik je hodin?“</li> <li>– představí sebe, či druhou osobu</li> <li>– hovoří souvisle na téma Má rodina a používá slovní zásobu označující členy nejužší rodiny</li> <li>– v neznámém prostředí se zeptá na cestu a stejně tak i podá podrobné informace o cestě jiným osobám</li> <li>– požádá o zboží v obchodě (zejména o potraviny, základní oblečení), zeptá se na cenu nebo zda si může oblečení vyzkoušet, upřesní požadavek (velikost, barvu), vyjádří množství zboží a řekne, zda si zboží vezme či ne</li> <li>– vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu</li> <li>– iniciuje dialog na procvičená témata</li> <li>– zapíše hláskovaná slova</li> <li>– uspořádá krátkou větu z přidělených slov</li> <li>– vybere si z nabídky možných odpovědí správný výraz do doplňovačky</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období</li> <li>– Určování času – „Wie spät ist es?“</li> <li>– Rodina, rodinné vztahy</li> <li>– Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty</li> <li>– V obchodě, nakupování</li> </ul>	20
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.)</li> <li>– nabídne s pomocí tištěného německého menu jídla a nápoje</li> <li>– zná v německém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka</li> <li>– ovládá názvy nejčastěji žádaných nápojů</li> <li>– udrží jednoduchou konverzaci na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního</li> <li>– vyhledá nový výraz ve dvojazyčném slovníku</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Základní vybavení kuchyně</li> <li>– Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze</li> <li>– Základní suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>– Druhy nápojů</li> <li>– V restauraci</li> </ul>	20



## 2. ročník – Německý jazyk – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná všechny významy a překlady neurčitého podmětu man a užije ho ve větách</li> <li>– užije ve větách zvrtná slovesa</li> <li>– tvoří množné číslo podstatných jmen</li> <li>– používá předložky se 4. pádem</li> <li>– v časových údajích užije správnou předložku</li> <li>– utvoří perfektum a préteritum</li> <li>– zapíše všechny číslovky</li> <li>– rozliší hlavní a vedlejší věty</li> <li>– zná spojky a slovosled vedlejších vět</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Neurčitý podmět man</li> <li>– Zvrtná slovesa</li> <li>– Podstatná jména v množném čísle</li> <li>– Předložky se 4. pádem</li> <li>– Předložky v časových údajích</li> <li>– Perfektum slabých sloves</li> <li>– Préteritum slabých sloves</li> <li>– Číslovky</li> <li>– Vlastní jména místní</li> <li>– Souvětí souřadná a podřadná</li> <li>– Vedlejší a vztahné věty</li> </ul>	<p><b>26</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– v jednoduchých větách popíše byt popř. dům, ve kterém žije</li> <li>– formuluje jednoduše sdělení o průběhu dne</li> <li>– vede jednoduchou konverzaci na toto téma</li> <li>– krátce pohovoří o různých druzích sportu a popíše v jednoduchých větách své záliby a zájmy, kterým se věnuje ve volném čase</li> <li>– zapíše a reprodukuje zájmy a záliby ostatních</li> <li>– vyjmenuje nejčastěji využívané dopravní prostředky a důvody, kvůli kterým lidé cestují</li> <li>– odhadne význam sdělení na letáku</li> <li>– rozumí slovní zásobě popisující jednotlivá povolání a každé z nich stručně charakterizuje</li> <li>– disponuje základními znalostmi o ČR (geografické znalosti, obyvatelstvo atd.)</li> <li>– a reprodukuje krátký monolog na toto téma</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bydlení</li> <li>– Průběh dne</li> <li>– Využití volného času</li> <li>– Záliby, sport</li> <li>– Učení a vzdělávání</li> <li>– Cestování</li> <li>– Povolání</li> <li>– Česká republika</li> </ul>	<p><b>20</b></p>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná v německém jazyce běžné i netradiční druhy zeleniny a ovoce a popíše přípravu některých salátů</li> <li>– pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)</li> <li>– vybaví si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace)</li> <li>– řekne, který pokrm je připravován, z kterého druhu a části masa</li> <li>– přeloží nejčastější přílohy k jídlu</li> <li>– pojmenuje některá jídla typická pro německy mluvící země, má představu o jejich charakteru, podá o nich česky základní informace</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zelenina a ovoce a příprava salátů</li> <li>– Druhy masa</li> <li>– Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny</li> <li>– Přílohy</li> <li>– Pokrmy nejčastěji podávané v německy mluvících zemích a použité suroviny</li> </ul>	20

### 3. ročník – Německý jazyk – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– skloňuje přídavná jména bez členu, po členu určitém a neurčitém</li> <li>– rozpozná a vytvoří budoucí čas sloves</li> <li>– rozpozná perfektní a préteritum, použije v psaném i mluveném projevu (i silná slovesa)</li> <li>– používá předložkové vazby sloves</li> <li>– stupňuje přídavná jména a příslovce</li> <li>– použije zájmenná a směrová příslovce</li> <li>– utvoří a užije ve větě trpný rod</li> <li>– pozná a použije ve větách podmiňovací způsob</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Skloňování přídavných jmen bez členu, po členu určitém a neurčitém</li> <li>– Budoucí čas sloves</li> <li>– Perfektní vybraných silných sloves</li> <li>– Préteritum vybraných silných sloves</li> <li>– Předložkové vazby sloves</li> <li>– Stupňování přídavných jmen a příslovcí</li> <li>– Zájmenná a směrová příslovce</li> <li>– Trpný rod</li> <li>– Podmiňovací způsob</li> <li>– Způsobová slovesa</li> </ul>	26

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pohovoří o aktivitách během základních prázdnin a dovolených</li> <li>– rozumí a uplatňuje slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí</li> <li>– rozumí reprodukované předpovědi počasí</li> <li>– napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání</li> <li>– reprodukuje svůj životopis souvisle a zařadí do něj další doplňující informace (rodina, koníčky atd.)</li> <li>– pojmenuje běžné zdravotní potíže (bolesti, nemoci, zranění) a použije tyto vědomosti v typových situacích</li> <li>– rozumí názvům nemocí a běžných diet</li> <li>– popíše základní druhy oblečení, formuluje svůj vztah k módě</li> <li>– vyjmenuje země, ve kterých je němčina úředním jazykem, a stručně je charakterizuje</li> <li>– jinak formuluje sdělení</li> <li>– reprodukuje jednodušší mluvený text</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prázdniny a dovolená</li> <li>– Počasí</li> <li>– Životopis</li> <li>– Péče o zdraví</li> <li>– Oblečení a móda</li> <li>– Německy mluvící země</li> </ul>	<p><b>20</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek</li> <li>– použije vhodně základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.)</li> <li>– pojmenuje běžné tepelné úpravy</li> <li>– se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup)</li> <li>– pojmenuje běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání nápojů</li> <li>– ovládá názvy pro běžný inventář používaný na odborném výcviku při podávání jídel;</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrm, polévka, hlavní jídla, moučníky</li> <li>– Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy</li> <li>– Inventář pro nápoje</li> <li>– Inventář pro podávání jídel</li> <li>– Projekt</li> </ul>	<p><b>20</b></p>

# Německý jazyk (druhý jazyk – začátečníci)

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- komunikovat v rámci základních témat, vyměňovat si názory a informace týkající se známých témat všeobecných i odborných v projevech mluvených i psaných, volit vhodné komunikační strategie a jazykové prostředky; vyjadřovat srozumitelně hlavní myšlenky
- efektivně pracovat s cizojazyčným textem, včetně jednoduššího odborného textu, využívat text jako zdroj poznání i jako prostředku ke zkvalitňování svých jazykových znalostí
- získávat informace o světě, zvláště o zemích studovaného jazyka a získané poznatky vy-užívat ke komunikaci
- pracovat se slovníky, jazykovými aj. příručkami, popř. i s dalšími zdroji informací jako jsou kuchařky a odborné časopisy, v cizím jazyce včetně internetu
- využívat práce s těmito informačními zdroji ke studiu jazyka i k prohlubování svých všeobecných vědomostí a dovedností
- efektivně se učit cizí jazyk, využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka při studiu cizího jazyka
- chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí a ve vztahu k představitelům jiných kultur se projevovat v souladu se zásadami demokracie
- aplikovat znalosti z matematiky při řešení pracovních úkolů v německém jazyce

## **Charakteristika učiva:**

Učivo je rozděleno do čtyř základních oblastí:

- a) Běžná konverzační témata
- b) Odborná konverzační témata
- c) Gramatika

d) Projekt na odborné téma

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky	2
3.	Všeobecná konverzační témata. Odborná témata. Jazykové prostředky Projekt na odborné téma	2

**Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Součástí výuky německého jazyka je vést žáky k pochopení pravidel soužití v demokratické společnosti. Učí je se podle nich chovat, respektovat je nejen při vzájemné spolupráci ve škole, ale aplikovat je i na pracovišti, ať již v České republice nebo v zahraničí. Využití nejrůznějších zdrojů žáka seznamuje s možnostmi samostatného získávání důležitých či užitečných informací. V neposlední řadě žáka vede k citlivému přístupu k životnímu prostředí, zejména při výběru vhodných surovin, technologických postupů, čistících a mycích prostředků. Syntézou všech uvedených vlivů jsou formovány jeho hodnoty, city, postoje a preference.

Běžná konverzační témata zahrnují tematické okruhy jako například: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, každodenní život, nakupování, Česká republika, země dané jazykové oblasti, práce a zaměstnání, získávání a poskytování informací v oblasti osobní a pracovní, dopis, vzkaz, blahopřání, obraty k zahájení a ukončení komunikace, pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti.

**Mezipředmětové vztahy:**

Všeobecná témata využívají mezipředmětové vztahy s občanskou a společenskou výchovou.

Odborná konverzační témata vycházejí z obsahu odborných předmětů technologie, stolničení, potravin a výživa, dále ekologie, ekonomika a z požadavků odborného výcviku.

Gramatika je pojata jako podpůrný prostředek k získání praktických kompetencí v oblasti receptivní i produktivní, využívá znalosti z českého a anglického jazyka.

Využívá znalosti získané v předmětu práce s počítačem při vyhledávání nových pojmů a překládání německých textů.

Projekt vede k praktické aplikaci získaných poznatků a dovedností

**Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Vzdělávání v cizím jazyce navazuje na RVP a směřuje k osvojení kvalitní úrovně jazykových znalostí a komunikativních dovedností, která odpovídá stupnicím A2+ (B1) podle společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Rozsah produktivní slovní zásoby činí přibližně 320 lexikálních jednotek za rok. Z toho obecně odborná a odborná terminologie tvoří více než 50% slovní zásoby za studium. Slovní zásoba konverzačních témat je

přizpůsobena obsahu odborných předmětů a potřebám odborného výcviku. V požadavcích na výsledky vzdělávání je třeba citlivě zvážit možnosti konkrétního kolektivu či žáka. V některých případech je možno požadovat pouze zapamatování si daného jevu namísto pochopení, reprodukování namísto objasnění apod. Je žádoucí používat aktivizující didaktické metody, organizovat činnosti podporující zvýšenou myšlenkovou aktivitu žáků, objevovat pro žáky strategie učení. Součástí výuky mohou být i úkoly zadané k samostatnému domácímu vypracování a to pro celou skupinu či v případě potřeby individuálně. Hodnocení domácích úkolů se promítá do výsledného hodnocení žáka.

K podpoře výuky jazyků je vhodné používat vedle tradičních (mapy, ukázky textů, slovníky) i multimediální výukové programy a internet, integrovat odborný jazyk do výuky včetně odborného výcviku, organizovat výměnné zájezdy jako podpůrné aktivity pro poznávání života v multikulturní společnosti, podporovat vedení jazykového portfolia. Je vhodné výuku orientovat prakticky, se zaměřením na řečové dovednosti a postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu, uplatňovat výukové metody zprostředkovávající žákům techniky samostatného učení a řešení problémů i týmové spolupráce.

Vyučovací proces by měl směřovat k motivaci žáků ke studiu jazyků zařazením her, soutěží. Obsahem projektu je příprava typického českého menu, včetně německy psaných receptů.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Úroveň znalostí a dovedností je zjišťována krátkými písemnými testy, na konci každého pololetí souhrnnou písemnou prací. Průběžně je rovněž hodnocen ústní projev a schopnost porozumět německému mluvenému slovu, a to při dialogu na zadané téma, či v průběhu vyučovací hodiny. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke studiu německého jazyka, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu atd. Při hodnocení je důraz kladen na schopnost samostatné aplikace získaných poznatků v praxi, zejména v oblasti efektivní komunikace v cizím jazyce.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- připravovat se na aktivní život v multikulturní společnosti
- osvojovat si praktické řečové dovednosti cizího jazyka jako nástroje dorozumění v situacích každodenního osobního a pracovního života
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- rozšiřovat své znalosti o světě a využívat všechny moderní informační zdroje
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

**sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

**pracovní (odborné):**

- využívat v rámci výuky německého jazyka poznatků získaných v ostatních odborných předmětech
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- porozumět německému textu na webových stránkách a kriticky k němu přistupovat

Předmětem prolínají všechna průřezová témata a zobrazují se v jednotlivých tematických celcích

2. ročník – Německý jazyk (druhý jazyk) – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vyslovuje jednotlivé hlásky a uvědomuje si rozdíly mezi češtinou a němčinou ve výslovnosti suprasegmentálních jevů (přízvuk v rámci slova a věty, vázání, intonace a melodie rozličných typů vět)</li> <li>– hláskuje své jméno a jednotlivá napsaná slova</li> <li>– vytváří krátké věty se správným slovosledem</li> <li>– zaznamená krátká sdělení, pomalu a zřetelně hláskovaná</li> <li>– časy slabá slovesa;</li> <li>– používá člen určitý a neurčitý</li> <li>– uvědomuje si rozdíly ve skloňování podstatných jmen v obou jazycích a užívá ve spojení a ve větách podstatná jména ve správném tvaru</li> <li>– vytvoří rozkazovací způsob slabých sloves a správně ho užije v rámci věty</li> <li>– zapíše číslovky do milionu</li> <li>– užívá záporné nein, nicht, kein;</li> <li>– časy slabá i silná slovesa v jednotném a množném čísle</li> <li>– zná význam neurčitého podmětu man</li> <li>– vyjmenuje předložky se 3., se 4. a se 3. a 4. pádem, dosadí za ně podstatné jméno v určitém pádě</li> <li>– používá správné tvary způsobových sloves</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Základní pravidla výslovnosti v německém jazyce</li> <li>– Slovosled ve větě oznamovací, tázací a rozkazovací</li> <li>– Otázka doplňovací a zjišťovací</li> <li>– Tázací zájmena</li> <li>– Časování sloves sein, haben</li> <li>– Časování slabých a silných sloves v přítomném čase</li> <li>– Užití členu určitého a neurčitého</li> <li>– Přídavná jména v přísudku</li> <li>– Silné skloňování podstatných jmen</li> <li>– Rozkazovací způsob sloves</li> <li>– Číslovky</li> <li>– Zápor</li> <li>– Přivlastňovací a osobní zájmena</li> <li>– Neurčitý podmět man</li> <li>– Předložky se 3. pádem</li> <li>– Předložky se 4. pádem</li> <li>– Předložky se 3. a 4. pádem</li> <li>– Způsobová slovesa</li> </ul>	<p><b>34</b></p>



<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– používá jednoduché známé zdvořilostní fráze (pozdrav atd.)</li> <li>– odpovídá na známé krátké otázky;</li> <li>– klade nacvičené jednoduché otázky – při nakupování, při dotazování na cestu, atd.</li> <li>– opakuje po učiteli krátká slovní spojení</li> <li>– reprodukuje nacvičené základní údaje o sobě, své rodině</li> <li>– popíše v jednoduchých větách cestu, byt nebo dům, ve kterém žije</li> <li>– požádá partnera o zopakování pronesené výpovědi</li> <li>– popíše své koníčky a vztah ke sportu</li> <li>– reprodukuje krátký monolog na připravené téma</li> <li>– komunikuje jednoduše po objasnění nebo upřesnění situace</li> <li>– iniciuje dialog na procvičené téma</li> <li>– vyměňuje si informace v rámci řízeného dialogu</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pozdravy při setkání a loučení, dny v týdnu, měsíce v roce, roční období</li> <li>– Rodina, rodinné vztahy</li> <li>– Dotazy na ulici v neznámém městě, popis cesty</li> <li>– V obchodě, nakupování.</li> <li>– Bydlení</li> <li>– Určování času – „Wie spät ist es?“</li> <li>– Záliby, sport</li> </ul>	<p><b>16</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– umí s pomocí tištěného německého menu nabídnout jídla a nápoje</li> <li>– zná v německém jazyce základní suroviny pro přípravu pokrmů a přeloží je do českého jazyka</li> <li>– ovládá názvy nejčastěji žádaných polévek</li> <li>– dokáže zahrát scénku na téma „V restauraci“, přičemž se vžije jak do role hosta, tak do role vrchního</li> <li>– pojmenuje druhy masa (vepřové, hovězí atd.) a jejich nejčastěji používané části (kýta, bůček atd.)</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Podávání jídel a nápojů – slovní zásoba a potřebné fráze</li> <li>– Základní suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>– Druhy polévek</li> <li>– V restauraci</li> <li>– Druhy a části masa</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

### 3. ročník – Německý jazyk (druhý jazyk) – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Zák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dokáže používat slovesa ve zvratných tvarech a s předponami</li> <li>– skloňuje přídavná jména bez členů, po členu určitém a neurčitém</li> <li>– v časových údajích užívá správnou předložku</li> <li>– orientuje se v tvoření množného čísla podstatných jmen a skloňuje podstatná jména v množném čísle</li> <li>– rozpozná minulé časy, použije perfektum a preteritum v psaném i mluveném projevu</li> <li>– v německém souvětí rozpozná větu hlavní od věty vedlejší a vedlejší větu utvoří</li> <li>– rozpozná a vytvoří budoucí čas a podmiňovací způsob sloves</li> <li>– používá podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti</li> <li>– umí stupňovat přídavná jména a příslovce</li> </ul>	<p><b>1. Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Zvratná slovesa</li> <li>– Slovesa s odlučitelnými a neodlučitelnými předponami</li> <li>– Skloňování přídavných jmen</li> <li>– Předložky v časových údajích</li> <li>– Podstatná jména v množném čísle a jejich skloňování</li> <li>– Perfektum a preteritum</li> <li>– Pořádek slov ve větě vedlejší</li> <li>– Podmiňovací způsob</li> <li>– Budoucí čas sloves</li> <li>– Podstatná jména ve výrazech množství, míry a hmotnosti</li> <li>– Stupňování přídavných jmen a příslovčí</li> </ul>	<p><b>34</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– přiřazuje chybějící slova do textu podle poslechu</li> <li>– vyhledá nový výraz ve dvojjazyčném slovníku</li> <li>– rozumí a používá slovní zásobu používanou při běžné konverzaci o počasí</li> <li>– napíše vlastní životopis určený jako příloha k žádosti o zaměstnání</li> <li>– stručně popíše svůj denní program, pojmenuje předměty ve škole, školní potřeby, vyjmenuje denní jídla, obvyklé časy, v nichž se podávají, rozdíly mezi německy mluvícími zeměmi a Českou republikou</li> <li>– udrží jednoduchou konverzaci</li> <li>– formuluje jednoduchá sdělení;</li> <li>– zachytí hlavní myšlenku z nepřipravené nahrávky</li> <li>– reprodukuje význam krátkého mluveného sdělení</li> <li>– dotvoří neúplný dialog doplněním vlastních odpovědí</li> </ul>	<p><b>2. Běžná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Využití volného času</li> <li>– Cestování</li> <li>– Počasí</li> <li>– Životopis</li> <li>– Průběh dne</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybavuje si názvy při odborném výcviku nejčastěji podávaných jídel, popíše chuť (kyselé, slané, sladké, hořké a kombinace)</li> <li>– zná v německém jazyce běžné druhy ovoce a zeleniny</li> <li>– přeloží nejčastější přílohy k jídlu a nápoje;</li> <li>– ovládá názvy nejčastěji podávaných předkrmů, polévek a moučníků a sestaví na počítači v písemné podobě celý jídelní a nápojový lístek včetně cen jednotlivých položek</li> <li>– používá základní pojmy týkající se činnosti v kuchyni (míchat, krájet, umývat atd.)</li> <li>– pojmenuje běžné tepelné úpravy</li> <li>– se slovníkem zapíše jednoduchý recept (suroviny, postup)</li> <li>– ovládá slovní zásobu týkající se zařízení a základního vybavení kuchyně a stručně popíše kuchyň (kuch. zařízení, elektrospotřebiče, kuch. nástroje atd.)</li> </ul>	<p><b>3. Odborná konverzační témata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pokrmy nejčastěji podávané v ČR a použité suroviny</li> <li>– Běžné druhy ovoce a zeleniny</li> <li>– Přílohy a nápoje</li> <li>– Sestavení jídelního a nápojového lístku: předkrmy, polévky, hlavní jídla, moučníky</li> <li>– Recepty – činnosti v kuchyni, pracovní postupy</li> <li>– Základní vybavení kuchyně</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

# Občanská nauka

Kód a název oboru vzdělání:  
**65-51-H/002 Kuchař – číšník**

název ŠVP:  
**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:  
**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

V předmětu občanská nauka se žáci učí analyzovat a definovat vztah sebe jako jedince (subjektu) a okolního světa (objektu). Rozvíjí své komunikativní kompetence, ztotožňuje se s základními typy chování a normami ve společnosti (se zaměřením na své budoucí pracovní zařazení i sociální role). Výuka směřuje především k pozitivnímu ovlivnění hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu. Občanská nauka také učí žáky kriticky myslet, nenechat se manipulovat a co nejvíce rozumět světu, v němž žijí.

## Charakteristika:

Výuka ve všech ročnících probíhá v rozsahu 1 vyučovací hodiny týdně. Žák se seznamuje se s elementárními pojmy z oblasti etiky, sociální psychologie, historie, politologie, sociologie a základními poznatky v oblasti práva.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Člověk v lidském společenství Rodina, její typy, charakteristika a společenská důležitost. Člověk a právo	1
2.	Člověk jako občan v demokratickém státě Vlastenectví a národní tradice Politika – její úloha ve společnosti Člověk ve společnosti Člověk a hospodářství Česká republika, Evropa a soudobý svět	2

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány. Aby si také uvědomovali vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury i osobnosti, kriticky posuzovali skutečnost kolem sebe, přemýšleli o ní a tvořili si vlastní úsudek. Ctít a chránit nejen materiální, ale především kulturní a duševní hodnoty člověka i celé společnosti.

Výuka akcentuje především provázanost všech informací s aktuálním děním ve společnosti. Stejně tak klade důraz na praktické využití všech informací a pojmů (i v návaznosti na ostatní předměty – zejména dějepis, psychologii, literaturu...).

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

- Výklad učitele a řízený dialog
- Samostatná práce individuální i skupinová
- Samostatná domácí práce
- Besedy s odborníky

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

#### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených

- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

**pracovní (odborné):**

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

**Mezipředmětové vztahy:**

Občanská nauka využívá znalosti ze ZŠ a mezi předmětově se doplňuje s předměty společenská výchova, ekologie, práce s počítačem a odborný výcvik.

**1. ročník – Občanská nauka – Kuchař-číšník**

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

**Počet hodin celkem: 33**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede aplikovat zásady slušného chování</li> <li>– pochopí propojení etických principů, morálky a společenských norem</li> <li>– postupně poznává, jak má postupovat při studiu, aby bylo efektivní</li> <li>– vysvětlí význam celoživotního vzdělávání a pozitivního využívání volného času</li> <li>– charakterizuje nejčastější formy závislostí a vysvětlí, jak poškozují člověka</li> <li>– ví, kam se obrátit v případě ohrožení závislostí sebe i druhých</li> </ul>	<p><b>1. Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– osobnost, sebepoznání, sebevýchova, příprava na povolání</li> <li>– vzdělávání, efektivní učení</li> <li>– volný čas</li> <li>– vliv prostředí na člověka</li> <li>– význam mezilidských vztahů a zásady slušného chování</li> <li>– sociálně patologické jevy, závislosti- kuřáctví, alkohol, drogy</li> </ul>	<b>19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje náš právní systém a jeho právní odvětví</li> <li>– uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>– popíše soustavu soudů v ČR</li> <li>– popíše činnost policie, soudů, advokacie, a notářství</li> </ul>	<p><b>2. Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– občan a právo, osobní svoboda a právo, trestní právo, druhy kriminality a trestu</li> <li>– soudy, státní zastupitelství, notářství, advokacie, represivní orgány</li> <li>– občanské právo, vlastnictví, odpovědnost za škodu, dědictví, závazkové právo, občanskoprávní řízení</li> </ul>	<b>14</b>

## 2. ročník – Občanská nauka – Kuchař-číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje demokracii</li> <li>– objasní, jak demokracie dnešní doby funguje a jaké má problémy</li> <li>– vysvětlí pojem lidská práva a jejich obsah</li> <li>– ví, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována</li> <li>– popíše úlohu obecní správy a samosprávy</li> </ul>	<p><b>1. Demokracie a její hodnoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– moc zákonodárná, výkonná, soudní</li> <li>– lidská práva</li> <li>– obecní správa a samospráva</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých i kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení</li> <li>– osvojí si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana</li> <li>– uvede, jaké vlastnosti by měl mít ideální občan demokratického státu, jaká má práva a povinnosti</li> </ul>	<p><b>2. Vlastenectví a národní tradice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– soužití obyvatel</li> <li>– význam občanské společnosti a fungování demokratického státu</li> <li>– občanská práva a povinnosti</li> <li>– listina základních práv a svobod</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjádří vlastními slovy, jak vzniká napětí a konflikty mezi majoritními a minoritními skupinami obyvatel</li> </ul>	<p><b>3. Uprchlíctví, emigrace, exil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– menšiny a jejich soužití</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit</li> </ul>	<p><b>4. Politika – její úloha ve společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– veřejné mínění</li> <li>– prezident, vláda, senát, parlament</li> <li>– volby, vliv hromadných sdělovacích prostředků</li> <li>– ideál a realita v životě společnosti</li> </ul>	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede vysvětlit, co je to státní režim a státní ideologie, charakterizovat společné znaky nedemokratických režimů</li> <li>– vysvětlí totalitní režim</li> </ul>	<p><b>5. Nedemokratické státní režim</b></p>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>– se dovede orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotí a optimálně využívá pro své potřeby</li> </ul>	<p><b>6. Občanské dovednosti a ctnosti</b></p>	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>– dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>– vyjmenuje světová náboženství a stručně je charakterizuje</li> <li>– vysvětlí znaky sekt a čím jsou nebezpečné</li> </ul>	<p><b>7. Člověk ve společnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vztahy, vrstevnické vztahy</li> <li>– manželství, rodinné vztahy, výchova</li> <li>– vliv prostředí na člověka</li> <li>– duchovní život člověka, problém životní spokojenosti</li> <li>– víra a ateismus, náboženství a církve, náboženské sekty</li> </ul>	<p><b>19</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede si vyhledat informace týkající se trhu práce a orientovat se v nich</li> <li>– uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>– dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů</li> <li>– si osvojí zodpovědné hospodaření s majetkem</li> <li>– zná formy ukládání peněz</li> </ul>	<p><b>8. Člověk a ekonomika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– trh práce, profesní kariéra</li> <li>– mezilidské vztahy na pracovišti</li> <li>– majetek, nabývání a ukládání peněz</li> <li>– hospodářský život rodiny, rodinný rozpočet</li> <li>– sociální zabezpečení, sociální politika státu, státní sociální podpora</li> </ul>	<p><b>7</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní na příkladech z dějin, jak občané českého státu bojovali za demokracii a svobodu</li> <li>– popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice</li> <li>– uvede příklady velmocí, zemí vyspělých rozvojových a zemí velmi chudých</li> <li>– uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy)</li> </ul>	<p><b>9. Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– stát a jeho funkce</li> <li>– česká státnost v průběhu dějin</li> <li>– současná ČR a její postavení ve světě</li> <li>– evropská integrace, světová politika a ekonomika, světové velmoci, globální problémy, globalizace</li> </ul>	<p><b>7</b></p>



# Matematika

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/002 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař-číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu

Matematické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků v praktickém životě v 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.

## Charakteristika učiva

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

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Operace s reálnými čísly Výrazy a jejich úpravy Řešení lineárních rovnic a nerovnic	2
2.	Soustavy lineárních rovnic Planimetrie Stereometrie	1
3.	Trojúhelníky Statistika	1

## **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot**

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

- pozitivní postoj k matematickému vzdělávání,
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání,
- důvěru ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

## **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)**

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

- efektivní výklad,
- práce u tabule,
- skupinová práce,
- práce s učebními texty,
- samostatná práce,
- praktické procvičování,
- práce s učebnicí,
- ústní a písemné opakování,
- metoda rozhovoru

## **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Podklady pro hodnocení učitel získává:

- soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování,
- zkouškami písemnými, ústními, didaktickými testy.

V každém pololetí vypracují žáci alespoň jednu písemnou práci v trvání jedné vyučovací hodiny. Stejná doba je určena i na její rozbor.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

Vede žáky k aplikaci matematických postupů při řešení praktických úkolů

Vede žáky ke schopnosti samostatně řešit pracovní i mimopracovní problémy

Vede žáky k plánování postupů a úkolů

Vede žáky k týmovému řešení a spolupráci při řešení úkolů

Vede žáky k vyhledávání, zpracování a používání potřebných informací

Předmětem prolínají **průřezová témata**:

Člověk a svět práce – úlohy o procentech, při řešení slovních úloh,

Informační a komunikační technologie – práce s daty

## **Mezipředmětové vztahy**

Technologie – normování, kalkulace cen jídel a nápojů

Ekonomika – určování cen

Dále využívá znalosti ze ZŠ a navazuje na fyziku a stolničení.

1. ročník – Matematika – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Zák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li> <li>– chápe pojmy prvočíslo a číslo složené</li> <li>– rozumí pojmu dělitelnost</li> <li>– je seznámen s určováním společného násobku a dělitele</li> <li>– provádí aritmetické operace s desetinnými čísly a se zlomky</li> <li>– chápe pojem poměr, rozdělení v poměru</li> <li>– rozumí pojmu měřítko</li> <li>– používá trojčlenku při řešení úloh s využitím přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>– chápe pojmy procento, procentová část, základ, počet procent</li> <li>– řeší praktické úlohy</li> </ul>	<p><b>1. Operace s reálnými čísly</b>                      přirozená a celá čísla                      racionální čísla                      reálná čísla                      poměr                      přímá a nepřímá úměrnost                      procenta</p>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe pojmy mocnina, základ mocniny, mocnitel</li> <li>– používá pravidla pro počítání s mocninami a odmocninami</li> <li>– rozumí zápisu čísla ve tvaru <math>a \cdot 10^n</math> při převodech jednotek</li> <li>– chápe pojem matematický výraz, proměnná, člen výrazu</li> <li>– určí hodnotu výrazu, dodržuje pořadí početních operací</li> <li>– provádí početní operace s mnohočleny</li> </ul>	<p><b>2. Výrazy a jejich úpravy</b>                      mocniny a odmocniny                      číselné výrazy                      mnohočleny</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>– provádí ekvivalentní úpravy rovnic a nerovnic</li> <li>– řeší lineární rovnici a výsledek ověří zkouškou</li> <li>– řeší lineární nerovnici, výsledek znázorní na číselné ose a zapíše v R pomocí intervalu</li> <li>– řeší jednoduché slovní úlohy pomocí rovnic</li> <li>– je seznámen s metodami řešení slovních úloh o pohybu a společné práci</li> </ul>	<p><b>3. Řešení lineárních rovnic a nerovnic</b>                      úpravy rovnic                      slovní úlohy                      lineární nerovnice</p>	8
	<b>4. Shrnutí a opakování učiva</b>	5
	<b>5. Pololetní práce a rozbor</b>	4

## 2. ročník – Matematika – Kuchař - číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe způsob vyjádření neznámé z rovnice</li> <li>- je seznámen s metodami řešení soustav dvou lineárních rovnic s dvěma neznámými</li> <li>- řeší slovní úlohy pomocí soustavy rovnic</li> </ul>	<p><b>1. Soustavy lineárních rovnic</b> vyjádření neznámé metody řešení slovní úlohy</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: bod, úsečka, přímka, rovina, úhel</li> <li>- chápe základní vlastnosti čtyřúhelníku</li> <li>- určí obvod a obsah čtverce, obdélníku, rovnoběžníku, lichoběžníku</li> <li>- rozumí pojůmům průměr a poloměr</li> <li>- určí obvod a obsah kruhu</li> <li>- je seznámen s aplikací poznatků při řešení praktických úloh</li> <li>- převádí jednotky délky a obsahu</li> </ul>	<p><b>2. Planimetrie</b> základní pojmy čtyřúhelníky kruh, kružnice praktické úlohy</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe pojmy: hrana, stěna, výška tělesa, podstava a plášť, objem a povrch</li> <li>- převádí jednotky objemu</li> <li>- určí objem a povrch krychle, kvádrů, rotačního válce, hranolu</li> <li>- určí hmotnost tělesa</li> <li>- řeší praktické úlohy</li> </ul>	<p><b>3. Stereometrie</b> základní pojmy tělesa</p>	10
	<p><b>4. Shrnutí a opakování učiva</b></p>	4
	<p><b>5. Pololetní práce a rozbor</b></p>	4

### 3. ročník – Matematika – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> - nalezne hodnoty goniometrických funkcí v tabulkách a pomocí kalkulačtoru - rozlišuje druhy trojúhelníků podle délek stran a velikostí úhlů - užívá Pythagorovu větu a goniometrické funkce při řešení pravoúhlého trojúhelníku - určí obvod a obsah trojúhelníků - řeší praktické úlohy	<b>1. Trojúhelník</b> goniometrické funkce trojúhelník obecný, rovnostranný, rovnoramenný pravoúhlý trojúhelník praktické úlohy	12
- chápe pojmy statistický soubor, rozsah souboru, hodnota znaku - je seznámen s absolutní a relativní četností hodnoty znaku - určuje údaje z tabulek, grafu, diagramu - určí aritmetický průměr, modus, medián - řeší praktické úlohy	<b>2. Statistika</b> práce s daty charakteristika statistického souboru	9
	<b>3. Shrnutí a opakování</b>	8
	<b>4. Pololetní práce a rozbor</b>	4

# Fyzika

Kód a název oboru vzdělání:  
**65-51-H/002 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:  
**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:  
**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Fyzikální vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili podstatu fyzikálních jevů, které se odehrávají v přírodě a s nimiž se také mohou setkat v odborné praxi i běžném životě.

## Charakteristika učiva:

Fyzikální vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- měl základní představy o struktuře látek a jejich fyzikálních vlastnostech
- znal běžně používané fyzikální veličiny a jejich jednotky, nejčastěji používané dílčí a násobné jednotky
- osvojil si základy metodologických postupů, které jsou pro fyziku charakteristické
- (pozorování, měření, zpracování výsledků a jejich vyhodnocení, vyvozování závěrů)
- uměl analyzovat a řešit jednoduchý fyzikální problém a získat k tomu vhodné informace,
- chápal přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě, každodenním životě,
- při ochraně životního prostředí i svého zdraví,
- uměl uplatnit fyzikální poznatky v odborném vzdělávání i praktickém životě.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Mechanika, termika, elektřina a magnetismus, vlnění a optika, fyzika atomu, vesmír.	1

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Učitel vede žáky ke správnému používání odborné terminologie, k samostatnosti v rozhodování, k uvědomělému dodržování zásad hygieny a bezpečnosti při práci. Učitel uvádí příklady využití fyziky v osobním životě, odborném výcviku i na budoucích pracovištích žáků. Žáci se učí teoretickému i praktickému využití fyzikálních dějů, vztahů a veličin.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

- frontální výuka
- výklad a popis podle obrázků a modelů
- výklad s výukovým programem
- práce s odbornou literaturou
- promítání videa – ukázky pokusů

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

#### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

#### **pracovní (odborné):**

- zajímat se o učivo, poznatky z fyziky využít na budoucím pracovišti
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

### **Mezipředmětové vztahy:**

Fyzika využívá znalosti ze ZŠ a mezipředmětově nejčastěji navazuje na předmět chemie a matematika, práce s počítačem, okrajově na předmět tělesná výchova.

1. ročník – Fyzika – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu</li> <li>- určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají</li> <li>- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly</li> <li>- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie</li> <li>- určí výslednici sil působících na těleso</li> <li>- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li> </ul>	<p><b>1. Mechanika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fyzikální veličiny</li> <li>- Mechanický pohyb</li> <li>- Průměrná rychlost</li> <li>- Skládání pohybů (rychlostí)</li> <li>- Rovnoměrně zrychlený pohyb</li> <li>- Volný pád</li> <li>- Rovnoměrný pohyb po kružnici</li> <li>- Newtonovy pohybové zákony</li> <li>- Dostředivá a odstředivá síla</li> <li>- Mechanická práce</li> <li>- Energie</li> <li>- Zákon zachování mech.energie</li> <li>- Výkon a účinnost</li> <li>- Moment síly, dvojice sil</li> <li>- Těžiště tělesa, rovnovážná poloha</li> <li>- Třecí síla, valivý odpor</li> <li>- Jednoduché stroje – páky</li> <li>- Kladky, kladkostroje</li> <li>- Tlak a tlaková síla</li> <li>- Pascalův zákon</li> <li>- Proudění tekutin a odpor prostředí</li> </ul>	<p><b>16</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi</li> <li>- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny</li> <li>- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi</li> </ul>	<p><b>2. Termika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teplo, teplota a jejich měření</li> <li>- Tepelná výměna- sdílení tepla</li> <li>- Měrná tepelná kapacita, výpočet tepla</li> <li>- Teplotní roztažnost</li> <li>- Tepelné stroje</li> <li>- Skupenství látek</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče</li> <li>- elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče</li> <li>- magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce</li> <li>- vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem</li> </ul>	<p><b>3. Elektřina a magnetismus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vodiče a izolanty, elektrický náboj</li> <li>- Elektrické pole, kondenzátor</li> <li>- Elektrický proud, odpor vodiče</li> <li>- Elektromotorické a svorkové napětí</li> <li>- Elektrické obvody, řazení spotřebičů</li> <li>- Střídavý proud</li> </ul>	<p><b>5</b></p>



Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření</li> <li>- charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu</li> <li>- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích</li> <li>- řeší úlohy na odraz a lom světla</li> <li>- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami</li> <li>- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad</li> <li>- popíše význam různých druhů</li> </ul>	<p><b>4. Vlnění a optika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mechanické kmitání a vlnění</li> <li>- zvukové vlnění</li> <li>- světlo a jeho šíření</li> <li>- zrcadla a čočky, oko</li> <li>- druhy elektromagnetického záření</li> <li>- rentgenové záření</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu</li> <li>- popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony</li> <li>- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>- popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru</li> </ul>	<p><b>5. Fyzika atomu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- model atomu, laser</li> <li>- nukleony, radioaktivita</li> <li>- jaderné záření</li> <li>- jaderná energie a její využití</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>- popíše objekty ve sluneční soustavě</li> <li>- zná příklady základních typů hvězd</li> </ul>	<p><b>6. Vesmír</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Slunce, planety a jejich pohyb,</li> <li>- komety, hvězdy a galaxie</li> </ul>	<b>1</b>

# Chemie a ekologie

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Cílem chemického vzdělání je především naučit žáky využívat chemické poznatky v profesním i odborném životě, klást si otázky významu chemických látek pro člověka, jejich významu a využití. Přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení chemických a přírodních dějů a zákonů, k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu. Cílem biochemického vzdělávání je především naučit žáky využívat chemických a biochemických poznatků v životě, klást si otázky významu přírodních látek pro člověka, jejich významu ve výživě. Přispívá k formování vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v přírodě a v lidském organismu. Učivo navazuje na odborné předměty, zejména technologii, potraviny a výživu. Předmět ekologie je nedílnou součástí přírodovědného vzdělávání, které žákům dává základní vědomosti a dovednosti k zajištění rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti. Získají pozitivní postoj k přírodě.

## **Charakteristika:**

Výuka probíhá v prvním ročníku vždy 2 vyučovací hodiny týdně. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s chemickým složením látek, které vysvětlují mechanismus chemických vazeb, chemických reakcí a seznámí žáky s nejvýznamnějšími chemickými látkami a jejich významem pro člověka. Učivo se zaměřuje na tematické celky, které souvisí se složením organismů, charakterizuje významné přírodní látky a jejich význam pro živé organismy. Učivo se zaměřuje na základy ekologie a problematiku člověk a životní prostředí.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotac</b>
<b>1.</b>	Obecná, anorganická a organická chemie Anorganická chemie	1,5 h
	Ekologie	0,5 h

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Obsah předmětu dává předpoklad, aby žáci logicky uvažovali, analyzovali a řešili jednoduché chemické problémy. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Výuka je vedena formou výkladu nebo řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků. Jsou využívány názorné pomůcky a praktické ukázky chemikálií. Do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

Řešit problematiku chemických reakcí v závislosti na složení látek, vysvětlují vlastnosti látek. Rozvíjet schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. Formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle. Jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy. Vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu a kritiku. Žáci jsou schopni v hodinách při řešení problému pracovat v týmu. Přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly. Uznávat autoritu nadřízených. Přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k přecházení osobních konfliktů. Řešit samostatně běžné pracovní problémy (zadáváním samostatných úkolů, chemické výpočty, tvorba vzorců a názvů sloučenin apod.). Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii.

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět chemie a ekologie využívá znalosti ZŠ a mezipředmětově se doplňuje s předměty fyzika, technologie, potravinářství a výživa, práce s počítačem, tělesná výchova.

1. ročník – Chemie, ekologie – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Zák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní fyzikální a chemické vlastnosti různých látek</li> <li>– zná názvy a značky vybraných chemických prvků</li> <li>– popíše základní metody oddělování složek ze směsí</li> <li>– popíše charakteristiku, vlastnosti a druhy roztoků</li> <li>– vyjádří složení roztoků a umí připravit roztok požadovaného složení a koncentrace</li> <li>– zná složení a strukturu atomu, izotopy, orbit</li> <li>– umí se orientovat v periodické tabulce</li> <li>– popíše vznik chemické vazby a objasní vlastnosti jednotlivých typů vazeb</li> <li>– tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>– provádí jednoduché chemické výpočty a aplikuje je na technologii</li> <li>– vysvětlí podstatu chemických reakcí a popíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí</li> </ul>	<p><b>1. Obecná chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chemické látky a jejich vlastnosti</li> <li>– směsi a čisté látky</li> <li>– roztoky</li> <li>– atom</li> <li>– periodická soustava prvků</li> <li>– atom</li> <li>– periodická soustava prvků</li> <li>– chemické názvosloví</li> <li>– výpočty v chemii</li> <li>– chemický děj</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje vybrané prvky a jejich sloučeniny</li> <li>– zná jejich vlastnosti a použití a objasní jejich využití</li> <li>– posoudí chemické prvky a sloučeniny z hlediska jejich vlivu na životní prostředí a zdraví člověka</li> </ul>	<p><b>2. Anorganická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vybrané prvky a jejich anorganické sloučeniny</li> </ul>	<b>10</b>
<p><b>Zák :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše vlastnosti organických sloučenin</li> <li>– charakterizuje jednotlivé skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jejich chemické vzorce a názvy</li> <li>– uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v praxi</li> <li>– popíše vliv organických sloučenin na zdraví člověka a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>3. Organická chemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vlastnosti atomu C</li> <li>– základy názvosloví organických sloučenin</li> <li>– organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>– vysvětlí podstatu biochemických dějů, popíše a zhodnotí význam fotosyntézy a dýchání</li> <li>– popíše složení, výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek</li> <li>– objasní význam přírodních látek pro organismus</li> <li>– popíše jednotlivé skupiny biokatalyzátorů a vysvětlí význam pro lidský organismus</li> </ul>	<p><b>4. Biochemie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chemické složení živých organismů</li> <li>– biochemické děje</li> <li>– přírodní látky ( sacharidy, lipidy, bílkoviny, biokatalyzátory )</li> </ul>	<b>10</b>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná jednotlivé skupiny léčiv a jejich vliv na lidský organismus</li> <li>– rozumí mechanismu působení detergentů při odstraňování nečistot – mytí, praní</li> <li>– chápe podstatu polymerace</li> <li>– zná jednotlivé skupiny plastů a jejich využití (obaly)</li> </ul>	<p><b>5. Technicky významné látky</b> (léčiva, detergenty, makromolekulární látky)</p>	5
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje vztahy mezi organizmy a prostředím, rozliší a charakterizuje abiotické a biotické faktory života</li> <li>– vysvětlí potravní vztahy v přírodě</li> <li>– popíše podstatu oběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</li> <li>– charakterizuje různé typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem</li> <li>– má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</li> <li>– hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Ekologie:</b> Základní ekologické pojmy, organizmus a prostředí. Podmínky života – sluneční záření, ovzduší, voda, půda, populace, společenstva. Potravní řetězce. Stavba, funkce a typy ekosystémů, oběh látek v přírodě. Typy krajiny.</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</li> <li>– charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, dokáže posoudit jejich využívání</li> <li>– orientuje se ve způsobech nakládání s odpady a v možnostech snížení jejich produkce</li> <li>– uvede příklady globálních problémů životního prostředí a možnosti jejich řešení ve vztahu k problémům regionálním a lokálním</li> <li>– uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů</li> <li>– vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních nástrojů k ochraně životního prostředí</li> <li>– zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</li> </ul>	<p><b>Člověk a životní prostředí:</b> Člověk a vývoj jeho vztahu k přírodě, vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím, dopady činností člověka na životní prostředí při výkonu profese. Přírodní zdroje energie a surovin. Odpady. Globální problémy životního prostředí. Zásady udržitelného rozvoje. Odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí. Ochrana přírody a krajiny, chráněná území v ČR.</p>	12

# Tělesná výchova

Kód a název oboru vzdělání:

**65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník**

název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot cílevědomě je chránit, rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- preferovat takový životní styl, aby zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovali
- chápat, jak vlivy prostředí působí na zdraví člověka
- pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke prožívání kvalitního života a znali prostředky, jak zvyšovat svou tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné nebo sportovní činnosti
- kontrolovat a ovládat své jednání
- preferovat pravidelnost v provádění tělesných aktivit v denním režimu
- dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností

## **Charakteristika**

Oblast vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Vede žáky k tomu, aby rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz klade na výchovu proti závislostem (alkoholu, tabáku, drogám, hracích automatech, internetu aj.). Protože jsou mladí lidé dnes vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

## **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět tělesná výchova využívá znalosti ZŠ a mezipředmětově se doplňuje s ekologií, občanskou naukou a společenskou výchovou.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>1.</b>	Gymnastika – akrobacie, přeskok, kladina Atletika – běhy, skoky Sportovní hry – fotbal, basketbal, sálová kopané, florbal Turistika a sporty v přírodě – bruslení, plavání, lyžování	1
<b>2.</b>	Gymnastika – kruhy, hrazda, prostná Atletika – běhy, vrh koulí, skoky Sportovní hry – fotbal, volejbal, ringo, lakros Turistika a sporty v přírodě – bruslení, lyžování, plavání Posilování, strečink	1
<b>3.</b>	Gymnastika – akrobacie, trampolína, kladina Atletika – běhy, hody, vrhy Sportovní hry – volejbal, basketbal, házená Turistika a sporty v přírodě – plavání, bruslení, lyžování Úpoly, aerobik, taneční průprava	1

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot**

V tělesné výchově se usiluje především o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových aktivit a jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a ke kompenzaci negativních vlivů způsobu života. Dále jsou vedeny ke správným životním postojům podle zásad fair play.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)**

V tělesné výchově převažuje skupinová nebo individuální práce s jedincem. Velice důležitá je názorná ukázka učitele a jeho organizační schopnosti při výuce. Kvalita výuky je do značné míry závislá na vybavení tělocvičny a materiálním vybavení (kvalita míčů, žíněnky, branky, gymnastické nářadí, aj.).

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

Při TV se nejvíce rozvíjí komunikativní, personální a sociální kompetence.

#### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získaný prostředky z TV
- adaptovat se na různorodé podmínky (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost)
- zapojit se do organizace soutěží a turnajů

## 1. ročník – Tělesná výchova – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se snaží, aby cvičení bylo estetické</li> <li>– dovede provést záchranu a pomoc při cvičení, kde je to potřebné</li> <li>– zvládne dle svých schopností základní gymnastické prvky dle osnov</li> </ul>	<p><b>Gymnastika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– technika a estetika gymnastického cvičení, záchrana a dopomoc při sportovní gymnastice</li> </ul> <p><b>Akrobacie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kotouly vpřed, vzad, letmo, stoje na ruku, lopatkách, rovnovážná cvičení, přemet stranou, cvičení s náčiním – obruče, švihadla, míče</li> </ul> <p><b>Přeskoky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– roznožka, skrčka přes kozu a švédskou bednu</li> </ul> <p><b>Kladina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– chůze, obraty, rovnovážné cviky</li> </ul>	7
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná jednotlivé druhy běžecké abecedy a dokáže je předvést</li> <li>– rozpozná mezi typy startů</li> <li>– dokáže si určit správnou délku rozběhu na skok daleký i vysoký, zvládne techniku skoků</li> </ul>	<p><b>Atletika:</b></p> <p><b>Běhy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– nízké, polovysoké a vysoké starty, sprinty a vytrvalostní běhy</li> </ul> <p><b>Skoky:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysoký, daleký – nácvik techniky</li> </ul>	8
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná pravidla jednotlivých her</li> <li>– dokáže rozhodovat</li> <li>– zvládne základní herní činnosti – přihrávky, střelbu, obranu, útok, u basketbalu také hod na koš z různé vzdálenosti</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– fotbal, sálová kopaná, basketbal, florbal</li> </ul>	12
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se chová šetrně a ekologicky, využívá různých forem pohybu v přírodě dle ročního období, klimatických podmínek a místních možností</li> </ul>	<p><b>Turistika a sporty v přírodě:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– turistické pochody</li> <li>– orientace v terénu</li> <li>– bruslení, lyžování, plavání (podle zájmu žáků a aktuálních podmínek)</li> </ul>	6



2. ročník – Tělesná výchova – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede samostatně nebo s dopomocí zvládnout zadané prvky</li> <li>– dovede provést jednoduché sestavy na hrazdě a v prostné akrobacii</li> <li>– umí dát záchranu a dopomoc při cvičení na náradí</li> </ul>	<p><b>Gymnastika:</b></p> <p>Kruhy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– houpání, vis stojmo a vznesmo, přitažení v hupu, seskok vzad</li> </ul> <p>Hrazda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– výmyk, toč vzad, toč jízdmo, seskok skrčkou nebo podmetem</li> </ul> <p>Prostná:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– akrobatická sestava s hudbou, zařazení povinných cviků (kotouly, přemet vpřed nebo rondat, stoj na rukou a alespoň 2 gymnastické skoky)</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– umí běžeckou abecedu, všechny typy startů</li> <li>– zvládne techniku vrhu koulí</li> <li>– umí skok vysoký flopem</li> <li>– zvládne techniku skoku dalekého – rozběh, odraz</li> </ul>	<p><b>Atletika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– starty, sprinty, vytrvalostní běhy na výkon</li> </ul> <p>Vrh koulí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– nácvik techniky</li> </ul> <p>Skoky:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– daleký, vysoký</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná pravidla sportovních her</li> <li>– umí rozhodovat</li> <li>– naučí se kolektivní spolupráci při hře a chování fair play</li> <li>– dokáže zvládnout základní herní prvky a situace (přihrávky, uvolnění se, střelbu, aj.), u volejbalu zvládne zejména techniku odbití míče vrchem i spodem, podání a zpracování míče</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– fotbal, volejbal</li> <li>– ringo – technika házení kroužků, pravidla</li> <li>– lakros – manipulace s lakroskou, pravidla a historie hry</li> </ul>	<p><b>10</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– si vytváří kladný vztah k přírodě a snaží se o citlivý a ekologický přístup k využití pohybové aktivity v přírodě</li> <li>– zvládne orientaci terénem podle azimutu</li> </ul>	<p><b>Turistika a sporty v přírodě:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientační běhy</li> <li>– bruslení</li> <li>– lyžování</li> <li>– plavání (závisí na aktuálních klimatických podmínkách a zájmu žáků)</li> </ul>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se naučí správnému dýchání při posilování, správnému držení těla a zapojování různých skupin svalstva</li> <li>– zvládne i protažení svalů a uvědomí si nutnost relaxace pro zdraví</li> </ul>	<p><b>Posilování:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kruhový silový trénink, posilovací cviky s náčiním i bez náčiní</li> <li>– používání posilovacích strojů: <ul style="list-style-type: none"> <li>– posilovna – strečink – relaxace</li> </ul> </li> <li>– zvyšování dávek dle zdatnosti žáků</li> </ul>	<p><b>6</b></p>

### 3. ročník – Tělesná výchova – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se snaží o estetické zvládnutí gymnastických prvků a jednoduchých sestav</li> <li>– umí dát dopomoc a záchranu ostatním žákům</li> <li>– dbá na důsledné dodržování bezpečnosti při cvičení a dodržuje hygienické předpisy (volba správného cvičebního výstroje a výzbroje)</li> </ul>	<p><b>Gymnastika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– akrobacie – jednoduché sestavy s použitím již naučených prvků z 1. a 2. ročníku</li> <li>– kladina – jednoduché sestavy se zařazením naučených prvků z 1. a 2. ročníku.</li> <li>– trampolína – skoky, roznožka, obraty, klek, sed, skoky ve dvojicích</li> </ul>	<b>6</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zvládá všechny typy startů</li> <li>– naučí se štafetovou předávku</li> <li>– zvládne techniku vrhu koulí a hodu oštěpem</li> </ul>	<p><b>Atletika:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– starty, sprinty a vytrvalostní běhy na výkon</li> <li>– nácvik štafetové předávky a štafetové běhy</li> <li>– vrh koulí na výkon</li> <li>– hod oštěpem – nácvik</li> </ul>	<b>8</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– umí pravidla her a dokáže rozhodovat zápas</li> <li>– zvládne pomáhat při organizaci školních soutěží a turnajů</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– volejbal – podání, příjem, nahrávka, blok, smeč, hra</li> <li>– basketbal – dribling, přihrávka, dvojtakt, uvolňování s míčem i bez míče, hra</li> <li>– házená – střelba na bránu, obrana, útok, hra</li> </ul>	<b>10</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– si vytváří pozitivní vztah k pohybovým aktivitám v přírodě a naučí se chovat ekologicky</li> </ul>	<p><b>Turistika, plavání, lyžování, bruslení:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– podle zájmu žáků a aktuálních klimatických podmínek</li> </ul>	<b>4</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se naučí základy sebeobrany</li> </ul>	<p><b>Úpoly:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pády, základní sebeobrana</li> </ul>	<b>2</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– se naučí základní taneční prvky, dovede sladit cvičení s hudbou a provést základní kroky a pohyby paží</li> </ul>	<p><b>Základy tance:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– taneční krok polkový a valčíkový</li> </ul> <p><b>Aerobik</b></p>	<b>3</b>

# Práce s počítačem

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/01 Kuchař – číšník**

název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Předmět výpočetní technika připravuje žáky k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívali i v jiných předmětech, dalším vzdělávání, výkonu povolání i soukromém životě. Žáci si v předmětu upevní představu o výpočetní technice jako takové, naučí se pracovat s běžným základním a aplikačním softwarem, vyhledávat a zpracovávat informace, psát na klávesnici počítače desetiprstovou hmatovou metodou, sestavovat základní typy obchodních dopisů v souladu s normalizovanou úpravou, komunikovat pomocí internetu, ale i pracovat s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií.

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

## **Charakteristika:**

Charakteristika učiva vychází z RVP 65-51-H/01 **Kuchař - číšník** z okruhu Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
2.	Úvod – BP v učebně počítačů, obsah a význam předmětu Technické vybavení počítače (hardware) Operační systém Ochrana dat a jejich zabezpečení Práce v síti, elektronická komunikace, možnosti Internetu Prezentační software	1
3.	Úvod – BP v učebně počítačů, informační zdroje Textový editor Tabulkový procesor Počítačová grafika	2

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

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

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Hlavní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Těžiště výuky je v provádění praktických úkolů. Při použití metody výkladu bezprostředně následuje praktické procvičení vyloženého učiva. Ve výuce se klade důraz na samostatnou práci a řešení komplexních úloh. Je uplatňován 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 nebo individuální práce. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák.

Výuku předmětu práce s počítačem je realizována v odborných učebnách výpočetní techniky. Každé PC v učebně má dostatečnou kapacitu výpočetního výkonu, operační paměti a úložného prostoru. PC jsou zapojena do počítačové sítě z důvodu sdílení periferních zařízení a přístupu k internetu s dostatečnou přenosovou rychlostí. Učebna má dostatečné softwarové vybavení (operační systémy na bázi grafického uživatelského rozhraní, kancelářské systémy Office, softwarem pro výuku psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, dále pak programy pro práci s grafikou atd.). Učebny jsou pro lepší názornost výuky vybaveny datovými projektory. Škola se snaží v učebnách pravidelně modernizovat technické, programové, ale i ostatní vybavení (klimatizace, nábytek vyhovující práci na PC atd.).

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřazených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### **pracovní (odborné):**

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět práce s počítačem je využíván prakticky ve všech odborných i všeobecně vzdělávacích předmětech při vyhledávání informací na internetu, zpracovávání zadaných úkolů, referátů či odborných prací

## 2. ročník – Práce s počítačem – Kuchař-číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí základním pojmům z oboru informačních technologií, chápe vztah mezi HW a SW</li> </ul>	<p><b>1. Úvod – BP v učebně počítačů, obsah a význam předmětu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pojmy hardware a software</li> <li>– další základní pojmy</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe význam základních komponent počítače a periferních zařízení</li> <li>– používá počítač a jeho periferie</li> <li>– dokáže zapojit počítač a základní periferní zařízení, detekovat chyby a vyměnit spotřební materiál</li> <li>– orientuje se v jednotlivých sekcích klávesnice a chápe funkce speciálních kláves</li> </ul>	<p><b>2. Technické vybavení počítače (HARDWARE)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní sestava počítače</li> <li>– procesor, základní deska, paměti</li> <li>– zobrazovací jednotka</li> <li>– disková zařízení a další paměťová média, systém záznamu dat</li> <li>– vstupní a výstupní periferní zařízení</li> </ul>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvědomuje si význam operačního systému</li> <li>– má základní vědomosti o současných operačních systémech a jejich verzích</li> <li>– nastavuje uživatelské prostředí operačního systému</li> <li>– vytváří zástupce a rozumí jejich významu</li> <li>– využívá možnosti předávání dat mezi jednotlivými aplikacemi</li> <li>– využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním software i běžným hardware</li> <li>– pochopil strukturu dat a možnosti jejich uložení</li> <li>– ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání)</li> <li>– umí odlišit a rozpoznat základní typy souborů a pracovat s nimi</li> <li>– vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> </ul>	<p><b>3. Operační systém</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– grafické uživatelské rozhraní – základní pojmy</li> <li>– základy ovládání operačního systému</li> <li>– použití a tvorba zástupců programu, dokumentu, složky</li> <li>– schránka a její používání</li> <li>– nápověda, manuál</li> <li>– vytváření, přejmenování, označení, mazání, kopírování a přesun objektů</li> <li>– vyhledávání souborů či složek</li> <li>– komprese dat</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>– je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>– aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>– uvědomuje se význam zabezpečení počítače před počítačovými viry</li> <li>– zná základní typy virů</li> <li>– umí používat antivirový program</li> </ul>	<p><b>4. Ochrana dat a jejich zabezpečení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>– typy virů, antivirové programy</li> <li>– ochrana autorských práv</li> <li>– zálohování dat</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>– ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> <li>– samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>– využívá další funkce poštovního účtu (organizování, plánování...)</li> <li>– odlišuje nevyžádanou poštu od běžné komunikace</li> </ul>	<p><b>5. Práce v síti, elektronická komunikace, možnosti Internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– počítačová síť, klient – server</li> <li>– počítačové sítě LAN, WAN, topologie, základní pojmy</li> <li>– připojení k síti a Internetu</li> <li>– specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>– organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie a FTP</li> <li>– e-mail, spam, hoax, phishing</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je schopen vytvořit a předvést prezentaci</li> <li>– volí vhodné časování a přechody snímků</li> <li>– dodržuje zásady tvorby prezentací</li> </ul>	<p><b>6. Prezentační software</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obecné principy práce nástrojů pro tvorbu prezentací a jejich využití v praxi</li> <li>– základy ovládání – popis obrazovky, menu, panely nástrojů</li> <li>– práce se souborem (založení, otevření, uložení, atd.)</li> <li>– základy tvorby prezentace</li> <li>– použití časování objektů, snímků a přechodů snímků včetně animací</li> </ul>	9

### 3. ročník – Práce s počítačem – Kuchař - číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>– získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání</li> <li>– orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>– uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>– správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>	<p><b>1. Úvod, BP v učebně počítačů, informační zdroje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– seznámení se sítí Internet – základní pojmy, služby internetu</li> <li>– informace, práce s informacemi</li> <li>– informační zdroje, posouzení validity zdroje</li> <li>– vyhledávání informací</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v prostředí textového editoru, chápe význam a využití</li> <li>– zná a dodržuje běžná typografická pravidla a konvence</li> <li>– samostatně vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty</li> <li>– vkládá do textu objekty jiných aplikací</li> <li>– využívá poznatků při tvorbě nabídek a propagačních letáků výrobků v elektronické podobě</li> <li>– samostatně vytváří, upravuje a tiskne složitější textové dokumenty</li> <li>– při práci s tabulkou používá různé druhy ohraničení, dovede slučovat a rozdělovat buňky, měnit šířku sloupců i výšku řádek, zarovnávat text v tabulce a to i svisle apod.</li> <li>– dovede zacházet s panelem nástrojů Kreslení a připravit grafickou úpravu dokumentů</li> <li>– využívá poznatků při tvorbě graficky složitějších úprav dokumentů</li> <li>– umí citovat zdroje dle citační normy</li> <li>– chápe specifika tvorby odborných prací</li> </ul>	<p><b>2. Textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obecné principy práce textových editorů a jejich využití v praxi</li> <li>– základy ovládání – popis obrazovky, menu, panely nástrojů</li> <li>– práce se souborem (založení, otevření, uložení, atd.)</li> <li>– základy tvorby dokumentu (nastavení parametrů stránky, okrajů, tabulátorů, režim vkládání a přepisu atd.)</li> <li>– přesun textu, kopie, vyhledávání a nahrazování, kontrola pravopisu</li> <li>– práce s textem – zakládání stylů (formátování písma, odstavce automatické číslování odstavců, odrážky atd.)</li> <li>– export a import dat včetně spolupráce s dalšími aplikacemi a Internetem</li> <li>– práce s tabulkou (vytvoření a úprava tabulky)</li> <li>– tisk a předtisková příprava</li> </ul>	26



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– tvorba složitějšího dokumentu (text, obrázky, tabulky)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v prostředí tabulkového procesoru, rozumí jeho funkci a používá jej na uživatelské úrovni</li> <li>– umí vkládat do tabulek různé typy dat a upravovat jejich formát</li> <li>– vytváří vzorce</li> <li>– používá funkce, vyhledávání, třídění a filtrování</li> <li>– je schopen data z tabulek prezentovat různými typy grafů</li> <li>– provádí předtiskovou přípravu a tisk</li> </ul>	<p><b>3. Tabulkový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– obecné principy práce tabulkových procesorů a jejich využití v praxi</li> <li>– základní pojmy (buňka, oblast, data, atd.)</li> <li>– struktura tabulek a typy dat</li> <li>– základy ovládání – popis obrazovky, menu, panely nástrojů</li> <li>– práce se souborem (založení, otevření, uložení, atd.)</li> <li>– základy práce s tabulkou (označování buněk, oblastí, zápis a editace údajů v buňce atd.)</li> <li>– zápis vzorců (operandy, operátory, průvodce funkcí, odkazy atd.)</li> <li>– formátování tabulky (formát buňky, změna šířky a výšky u řádku a sloupce atd.)</li> <li>– základy práce s grafy</li> <li>– tisk a předtisková příprava</li> <li>– tvorba tabulky (procvičení dosud osvojených dovedností)</li> </ul>	<b>22</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozumí principu zpracování grafických informací na počítači</li> <li>– umí od sebe vzájemně rozlišit vektorovou a rastrovou grafiku</li> <li>– zná běžné typy grafických formátů a jejich vlastnosti</li> <li>– umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi</li> <li>– používá scanner</li> <li>– na uživatelské úrovni za pomoci příslušných softwarových nástrojů vytváří a upravuje vektorovou i rastrovou grafiku</li> <li>– rozumí principu práce digitálního fotoaparátu a orientuje se v základních parametrech (rozlišení snímače, digitální a optický zoom)</li> </ul>	<p><b>4. Počítačová grafika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rastrová a vektorová grafika, ukládání grafických dat</li> <li>– běžné grafické formáty a jejich vlastnosti</li> <li>– nástroje pro práci s vektorovou grafikou a rastrovou grafikou</li> <li>– zdůraznění odlišnosti zpracování textu oproti text. editoru</li> <li>– export a import grafických dat</li> <li>– úprava fotografií a obrázků</li> <li>– převod obrázků mezi vektorovou a rastrovou grafikou a naopak</li> </ul>	<b>12</b>

# Ekonomika

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně. Žáci se seznámí se základními ekonomickými pojmy, pochopí pojem trh a fungování tržního mechanismu. Osvojí si základy ekonomického myšlení a obchodně-podnikatelské aktivity.

Pochopí pojem podnik, jeho funkce a základní rozdělení podniků. Žáci rozliší základní podnikové činnosti a znají jejich obecnou charakteristiku. Také získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, pro její efektivní a ekonomické provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, obchodním partnerům i zaměstnancům. Dokáží začlenit podnik do systému národního hospodářství a pochopí vztahy podniku k vnějšímu okolí.

Žáci aktivně vyjadřují své názory a úvahy na dané ekonomické téma, dbají na dodržování zákonů a pravidel chování.

## Charakteristika učiva:

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

Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy, trh, rozdělení trhů, tržní subjekty, nabídku, poptávku, cenu a fungování tržního mechanismu. Žáci objasní 3 základní ekonomické otázky a chování jednotlivých subjektů na různých trzích. Pochopí pojem konkurence a její rozdělení.

Seznámí se s podnikem, jeho definicí, funkcí a rozdělením. Žáci vysvětlí způsoby založení a zániku podniku. Pochopí jednotlivé činnosti, které v podniku probíhají a znají jejich charakteristiku. Začlení podnik do systému národního hospodářství a pochopí vztahy k vnějším subjektům.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel	1
2.	Peníze, daně pojistné Zaměstnanci a mzdy	1
3.	Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Podnikové činnosti Daňová evidence	1

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Předmět vychovává žáky k dodržování zákonů a pravidel chování, k zájmu o ekonomické, politické a společenské dění a k odpovědnosti za vlastní život. Žáci jsou vedeni k samostatnému myšlení, k diskusi o svých názorech i ke kritickému hodnocení důsledků svého chování.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Ve vyučovacím předmětu Ekonomika lze uplatnit jak frontální, tak skupinové vyučování. Vzhledem k velkému vlivu společenského a politického dění ve státě na jednotlivé právní normy, je vhodné zařazovat informace, rozhovory a samostatná vystoupení žáků na aktuální téma. Učivo je možné procvičit na konkrétních příkladech. Ve výuce se uplatní práce s konkrétními právními normami, vyhledávání potřebných informací v odborné literatuře nebo na internetu a vyplňování dokladů.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Znalosti žáků je vhodné prověřit krátkými testy, které mohou být zaměřeny teoreticky i prakticky. V konečném hodnocení se promítá rovněž celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině, zpracování referátu či prezentace aktuálních nebo zajímavých informací k probíranému tématu.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### **pracovní (odborné):**

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět ekonomika mezipředmětově navazuje na předmět matematika, některými tématy pak i na stolničení a technologii, dále na předměty občanská nauka a zařízení provozoven.

## 1. ročník – Ekonomika – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná a správně používá základní ekonomické pojmy</li> <li>– umí posoudit vliv ceny na nabídku a poptávku</li> <li>– zná způsoby stanovení prodejní ceny</li> </ul>	<p><b>1. Základy tržní ekonomiky</b>            Potřeby, statky, služby            Spotřeba, životní úroveň            Výroba, výrobní faktory            Hospodářství, ekonomické problémy, systémy, subjekty            Trh, nabídka, poptávka, tržní rovnováha            Prodejní cena</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná základní právní normy pro podnikání a orientuje se v nich</li> <li>– uvědomuje si přednosti a nedostatky podnikání a jeho jednotlivých forem</li> <li>– dovede charakterizovat základní znaky jednotlivých forem podniků</li> <li>– ví, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti</li> <li>– orientuje se v náležitostech žádosti o živnostenské oprávnění</li> <li>– umí posoudit vhodné právní formy podnikání pro svůj obor</li> <li>– na příkladu podniku ze svého oboru popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> </ul>	<p><b>2. Podnikání, podnikatel</b>            Podnikání, právní formy            Podnikání podle živnostenského zákona            Obchodní společnosti – typy</p>	<b>17</b>

## 2. ročník – Ekonomika – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v platebním styku</li> <li>– umí vyplnit doklady související s pohybem peněz</li> <li>– vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství</li> <li>– zná význam daní, orientuje se v daňové soustavě a chápe její význam</li> <li>– řeší jednoduché výpočty daně z přidané hodnoty a daně z příjmů</li> <li>– zná význam pojištění a orientuje se v produktech pojišťovacího trhu</li> <li>– vypočte sociální a zdravotní pojištění</li> </ul>	<p><b>1. Peníze, daně, pojistné</b>                      Hotovostní a bezhotovostní platební styk                      Státní rozpočet, daňová soustava, pojišťovací soustava, sociální a zdravotní pojištění</p>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná možnosti získání informací o nabídkách zaměstnání a případné rekvalifikaci</li> <li>– ví, jak se zachovat v případě nenalezení vhodného zaměstnání</li> <li>– orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků</li> <li>– zná náležitosti pracovní smlouvy</li> <li>– zná základní aspekty pracovního poměru a práva a povinnosti zaměstnanců i zaměstnavatele</li> <li>– rozlišuje různé způsoby ukončení pracovního poměru</li> <li>– popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci</li> <li>– zná právní předpisy, které určují a definují odpovědnost za škodu</li> <li>– orientuje se v náležitostech dohody o hmotné odpovědnosti</li> <li>– chápe význam prevence škod</li> <li>– zná jednotlivé druhy mezd a možnosti jejich použití</li> <li>– dokáže navrhnout vhodný druh mzdy pro jednotlivé profese ve svém oboru</li> <li>– řeší jednoduché výpočty mezd</li> </ul>	<p><b>2. Zaměstnanci a mzdy</b>                      Zaměstnání, hledání zaměstnání, služby úřadu práce                      Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace                      Vznik a ukončení pracovního poměru, pracovní smlouva, povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele                      Organizace práce na pracovišti, odpovědnost zaměstnance za škody, předcházení škodám                      Mzda, druhy mezd, složky mzdy, výpočet mzdy</p>	<b>19</b>

### 3. ročník – Ekonomika – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí majetek začlenit do příslušné skupiny</li> <li>– posoudí důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku</li> <li>– má odpovědný přístup k majetku jednotlivců i celé společnosti</li> <li>– má hospodárný přístup i ekologický přístup k pořizování i likvidaci majetku</li> <li>– umí posoudit výhody a nevýhody použití cizích zdrojů financování majetku</li> <li>– rozlišuje náklady, výnosy a jejich jednotlivé druhy</li> <li>– umí stanovit cenu konkrétního výrobku pomocí kalkulace nákladů</li> <li>– řeší jednoduché výpočty hospodářského výsledku</li> </ul>	<p><b>1. Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</b>            Struktura majetku, dlouhodobý a oběžný majetek            Struktura zdrojů financování majetku, vlastní a cizí zdroje            Náklady, výnosy a hospodářský výsledek podniku</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se ve struktuře podnikových činností</li> <li>– charakterizuje průběh zásobovací činnosti, dokáže určit optimální výši zásob</li> <li>– rozlišuje druhy a zdroje investic, na příkladech uvede jejich využití,</li> <li>– vysvětlí návaznost jednotlivých činností na hlavní činnost podniku, charakterizuje její průběh ve svém oboru</li> <li>– popíše základní náplň práce personálního útvaru</li> <li>– popíše náplň práce odbytového střediska</li> <li>– zpracuje jednoduchý průzkum trhu</li> </ul>	<p><b>2. Podnikové činnosti</b>            Zásobovací, investiční a personální činnost.            Hlavní činnost, výroba            Odbytová činnost            Marketing – podstata, průzkum trhu</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná zásady platné pro vedení daňové evidence</li> <li>– chápe význam daňové evidence a dodržování zásad jejího vedení</li> <li>– orientuje se v peněžním deníku</li> <li>– umí zapsat do peněžního deníku jednoduché hospodářské operace</li> <li>– dokáže z peněžního deníku určit daňový základ pro výpočet daně z příjmů fyzických osob</li> </ul>	<p><b>3. Daňová evidence</b>            Zásady vedení daňové evidence, ocenění majetku a závazků, minimální základ daně, daňové přiznání fyzických osob</p>	12

# Společenská výchova

Kód a název oboru vzdělání:  
**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

název ŠVP:  
**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:  
**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Společenská výchova je předmětem, který využívá návaznosti na ostatní předměty, neboť využívá poznatků obzvláště z předmětů odborných, občanské nauky, českého jazyka a dalších. Přispívá ke kultivaci člověka, směřuje žáky ke kulturnímu, tolerantnímu a asertivnímu projevu. Utváří v nich kladný vztah k materiálním i duchovním hodnotám, snaží se působit na ně tak, aby přispívali k tvorbě a ochraně těchto hodnot. Žáci se postupně učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky. Pozornost je kladena na jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci, s jejich odlišnými kulturními a stravovacími zvyklostmi.

## Charakteristika:

Výuka probíhá v prvním ročníku v rozsahu jedné vyučovací hodiny týdně. Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Společenskovední vzdělávání, Estetické vzdělávání a Komunikace.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Osobnost člověka Společenská kultura Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu Řešení obvyklých a zvláštních situací v gastronomickém provozu	1



### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě, tj. ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého osobního sociálního rozho-dování
- kriticky posuzovat skutečnost kolem sebe, přemýšlet o ní, tvořit si vlastní úsudek a správně jej formulovat, nenechat se zmanipulovat
- vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, neničit majetek, ale pečovat o něj a snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu
- uplatňovat ve svém životním stylu estetická kritéria a být tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

- Frontální výuka doplněná hodnotícími otázkami – zpětnou vazbou
- Dialogické metody (diskuse, ankety, apod.)
- Samostatná práce individuální i skupinová
- Samostatná domácí práce
- Simulační a situační metody
- Modelové situace

### **Hodnocení výsledků žáků**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Kontrola je prováděna formou doplňujících otázek, písemných testů a referátů k daným tématům. V hodnocení se přihlíží na schopnost formulovat vlastní názor, najít potřebné podklady a informace, případně zorganizovat určitou situaci, apod.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti, životopis, vyplňování formulářů), používat při tom adekvátní stylistické a jazykové prostředky
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

#### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět společenská výchova využívá znalosti z Občanské nauky již ze ZŠ, mezipředmětově nejvíce navazuje na občanskou výchovu, dále i na předmět stolničení a tělesnou výchovu.

**sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

**pracovní (odborné):**

- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- uvědomovat si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost
- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a zákazníky
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

## 1. ročník – Společenská výchova – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozeznává základní rysy osobnosti a orientuje se v jejich věkových zvláštěnostech</li> <li>– porozumí vlastní osobnosti</li> <li>– získá základní vědomosti, které se týkají tělesného a duševního vývoje jedince</li> <li>– se orientuje v různých typech zákazníků a dokáže odhadnout jejich chování</li> </ul>	<p><b>1. Osobnost člověka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteristika osobnosti</li> <li>– profil pracovníka v gastronomickém provozu</li> <li>– význam poznávání a hodnocení lidí pro pracovníky v gastronomickém provozu</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uplatňuje pravidla společenského chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů</li> <li>– pečuje o svůj zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>– komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou</li> <li>– dokáže pohotově reagovat na případné nehody hostů a taktně je řešit</li> </ul>	<p><b>2. Společenské chování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní pravidla společenského chování</li> <li>– etika všedního dne</li> <li>– dorozumívání se – jazyková kultura, dopisy, e-maily, pozvánky, blahopřání</li> <li>– chůze, pohyb</li> <li>– oblékání k různým příležitostem</li> <li>– společenská zábava, kultura, tanec, rodinné oslavy, náboženské oslavy a tradice</li> <li>– chování u stolu</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná základní pravidla společenské i profesní komunikace se zákazníkem</li> <li>– dokáže asertivně řešit konfliktní situace se zákazníkem dovede uplatňovat naučené modelové situace</li> <li>– osvojí si principy verbální a neverbální komunikace s využitím učiva z českého jazyka</li> </ul>	<p><b>3. Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zevnějšek pracovníka</li> <li>– duševní hygiena a péče o zdraví</li> <li>– asertivita – praktický nácvik situací</li> <li>– vystupování pracovníků vůči hostům</li> <li>– ústní projev, řeč těla, výraz tváře, postřeh a iniciativa</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– využívá získaných poznatků z oblasti společenského i profesního chování</li> <li>– rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>– zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce</li> </ul>	<p><b>4. Základní formy oficiálního společenského styku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– hlavní druhy společenských podniků</li> <li>– společenský oděv</li> <li>– organizace společenských podniků</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvědomuje si odlišnosti v chování a stolování zahraničních hostů, jejich kultur a náboženských tradic</li> <li>– seznámí se se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je</li> <li>– osvojí si podmínky rozvoje cestovního ruchu, dovede charakterizovat jeho formy a druhy</li> </ul>	<p><b>5. Chování k cizincům a v cizině</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– odlišnosti pramenící z náboženských tradic a zvyklostí</li> <li>– odlišné zvyklosti ve stravování různých národů</li> <li>– cestovní ruch</li> </ul>	<b>5</b>

# Technologie

Kód a název oboru vzdělání:

**65- 51-H/002 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Cílem předmětu je poskytovat žákům vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů. Zohledňuje zásady racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy a zpracování pokrmů. Technická vybavenost provozoven je nedílnou součástí technologických příprav, a proto bude zařazována k jednotlivým technologickým postupům.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technologie žák:

- má základní vědomosti o technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů
- zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití
- umí připravit jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro dietní stravování
- zná gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku
- ovládá přípravu pracoviště na provoz
- má základní vědomosti o využití strojního zařízení při výrobě jídel

## **Charakteristika:**

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Technologie, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Potraviny a výživa Zařízení provozoven a Stolničení.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1.	Předběžná příprava základních druhů potravin, opracování Základní tepelné úpravy Základní technologické úpravy polévek Základní technologické úpravy omáček Základní technologické úpravy příloh a doplňků Pokrmy bezmasé	2
2.	Technologická příprava pokrmů: z hovězího masa a vnitřností, z telecího masa a vnitřností, z vepřového masa a vnitřností, skopové, jehněčí, kůzlečí maso a vnitřností, ryby, koryši, měkkýši, obojživelníci, drůbeží maso a vnitřností, klokaní a pštrosí maso, mleté maso – směsi a výrobky.	2
3.	Příprava pokrmů na objednávku Studená kuchyně, teplý předkrm Zahraniční kuchyně Moučníky a nápoje Dietní a diferencovaná strava, léčba výživou Progresivní příprava jídel Příprava ve specializovaných a improvizovaných podmínkách Administrativa ve výrobním středisku, příprava závěrečných zkoušek	2

**Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

- snaží se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti a k slušnému chování

**Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

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

**Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Hodnocení probíhá těmito způsoby:

- a) písemnými testy – průběžně
- b) srovnávacími prověrkami v 1., 2. a 3. ročníku
- c) vypracováním samostatné práce na zadané téma
- d) ústní formou zkoušení

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

### ***komunikativní:***

- vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci
- 

### ***sociální a personální:***

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

### ***odborné (pracovní):***

- vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, v rámci možností a podmínek školy učíme žáka při práci využívat moderní technologie
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů
- využívat matematických postupů při řešení praktických úkolů, administrativní práce ve výrobním středisku, v konkrétních případech prakticky používat měrné jednotky ke zpracování receptury
- 

### **Průřezová témata:**

Průřezová témata se prolínají obsahem celého učiva technologie, a to zejména **Člověk a svět**, práce a téma zabývající se komunikačními a informačními dovednostmi a dle možností také téma **Člověk a životní prostředí** – objevuje se zejména v tematických celcích: Hygiena a bezpečnost práce, Předběžná úprava surovin, Tepelné úpravy pokrmů (bezpečnostní předpisy, odpady, práce se surovinami, doba spotřeby surovin)

**Informační a komunikační technologie** – objevuje se zejména v tematickém celku: Základy administrativy, žáci se zde seznamují:

s konkrétními komunikačními a informačními postupy nutnými k zajištění bezproblémového chodu pracoviště

- umět vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i svých budoucích zaměstnavatelů
- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět technologie velmi úzce navazuje na předměty stolničení, potraviny a výživa, dále i na předměty zařízení provozoven, ubytovací provoz, práce s počítačem a odborný výcvik.

1. ročník – Technologie – Kuchař – číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná požadavky na hygienu v gastronomii, zná účel kritických bodů jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> </ul>	<p><b>1. Hygienické předpisy v gastronomii</b>                      Hygiena osobní. Hygiena na pracovišti – sanitace.                      Kritické body HACCP.                      Bezpečnost při práci, požární ochrana</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná způsob přepočtu surovinových norem, vypočítá množství surovin pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<p><b>2. Základ administrativy</b>                      Seznámení s recepturami používanými ve veřejném stravování.                      Normování, žádanky na materiál, výdejky</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin</li> </ul>	<p><b>3. Předběžná úprava surovin</b>                      Odstraňování nejdých částí za sucha a za mokra. Příprava na další zpracování (krájení, mletí, strouhání, naklepávání, plnění, špikování, kořenění, obalování)</p>	5
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje tepelné úpravy, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a umí je využít</li> </ul>	<p><b>4. Základní tepelné úpravy</b>                      Vaření, zadělávání dušení, pečení, smažení</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednotlivé typy vývarů, polévek, vloček a zavářek, umí jejich přípravu</li> <li>umí vyhledat alternativy na webových stránkách</li> </ul>	<p><b>6. Úprava vývarů a polévek</b>                      Druhy vývarů, příprava, čištění, zesilování                      Úprava hnědých a bílých polévek                      Úprava vloček a zavářek                      Úprava vývarů z průmyslových polotovarů</p>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje jednotlivé typy omáček, zná postupy jejich přípravy</li> </ul>	<p><b>7. Úprava omáček</b>                      Druhy omáček, význam, dávkování, způsob zadávání                      Hnědé a bílé omáčky                      Jemné studené a teplé omáčky                      Úprava omáček z polotovarů</p>	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy příloh a příkrmů</li> <li>- umí vyhledat alternativy na webových stránkách</li> </ul>	<b>8. Úprava příloh a příkrmů</b> Přílohy a příkrmy k hlavním pokrmům Úprava příloh k hlavním pokrmům Příprava salátů a zeleninových příkrmů Přílohy z polotovarů	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy bezmasých jídel, vysvětlí způsob přípravy</li> <li>- umí vyhledat alternativy na webových stránkách</li> </ul>	<b>9. Bezmasá jídla</b> Druhy a význam bezmasých pokrmů. Úprava slaných bezmasých pokrmů ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilovin, vajec, sýrů, hub. Úprava jednoduchých sladkých pokrmů	<b>16</b>

## 2. ročník – Technologie – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje hovězí maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností.</li> </ul>	<b>1. Technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa a vnitřností.</b> Rozdělení hovězího masa, vlastnosti masa. Použití pro tepelné zpracování. Vaření, dušení, pečení po anglicku Hovězí vnitřnosti.	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje telecí maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností.</li> </ul>	<b>2. Technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa a vnitřností.</b> Předběžná příprava masa Vaření, zadělávání, dušení, pečení a smažení Příprava telecích vnitřností.	<b>7</b>



Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje vepřové maso podle jednotlivých částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností</li> <li>– rozezná různé druhy masa včetně vnitřností na základě návštěvy jatek</li> </ul>	<p><b>3. Technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa a vnitřností.</b></p> <p>Rozdělení vepřového kusu, vlastnosti masa  Použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů.  Vaření, dušení, pečení vepřového masa.  Použití uzeného masa a slaniny  Vepřové vnitřnosti, pokrmy vepřových hodů.</p>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje jednotlivé skupiny mas podle jejich částí, určí technologické postupy pokrmů podle jednotlivých částí masa včetně vnitřností.</li> </ul>	<p><b>4. Technologické postupy přípravy masa skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčího a vnitřností</b></p> <p>Vlastnosti masa a příprava před tepelnou úpravou  Zadělávání, dušení a pečení, smažení  Úprava pokrmů z králíka a příprava vnitřností</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje vlastnosti masa, orientuje se v předběžné přípravě, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z jednotlivých druhů živočichů.</li> </ul>	<p><b>5. Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků.</b></p> <p>Druhy ryb, vlastnosti rybího masa.  Předběžná příprava ryb sladkovodních a mořských  Tepelné zpracování ryb a rybích vnitřností.  Zpracování ostatních živočichů.</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v předběžné přípravě pokrmů, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností z drůbeže.</li> </ul>	<p><b>6. Technologické postupy přípravy pokrmů z drůbeže, vnitřností</b></p> <p><b>Nádivky</b>  Předběžná příprava, vykostování a porcování  Zadělávání, dušení, pečení drůbeže hrabavé a vodní  Úprava šťávy a nádivky, úprava vnitřností</p>	8

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– charakterizuje vlastnosti masa, orientuje se v předběžné přípravě, uvede technologii přípravy pokrmů a vnitřností ze zvěřiny	<b>7. Technologické postupy přípravy pokrmů ze zvěřiny, vnitřností ze zvěřiny, klokaní a pštrosí maso.</b> Rozdělení zvěřiny, vlastnosti masa, předběžná příprava, příprava jednotlivých druhů zvěřiny a vnitřností.	8
– dodržuje požadavky na úpravu pokrmů v souladu s hygienickými předpisy, uvede technologii přípravy pokrmů z mletých mas.	<b>8. Technologické postupy přípravy pokrmů z mletého masa – směsi, kašoviny, ragú a krokety</b> Způsoby mletí, sekání, škrábání masa Hygienické normy při přípravě pokrmů Pokrmy z jednoho druhu masa, pokrmy ze směsí mletých mas	5

### 3. ročník – Technologie – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> – využívá znalostí o mase, rozlišuje způsoby předběžné přípravy, charakterizuje tepelné úpravy, zná technologii přípravy pokrmů a příloh k pokrmům na objednávku.	<b>1. Technologické postupy přípravy (TPPP) pokrmů na objednávku</b> Druhy a části mas vhodných na přípravu pokrmů na objednávku Předběžná příprava, krájení, marinování, tvarování Vhodné tepelné úpravy, pečení po anglicku, úprava šťávy Příprava pokrmů z jatečného masa a vnitřností Příprava pokrmů z ostatních druhů masa Smažené pokrmy Přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku Dokončování pokrmů před hostem	15

<p>– uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně, uplatňuje smysl pro estetiku, barevnost, detail.</p>	<p><b>2. TPPP studené kuchyně</b>  Charakteristika výrobků studené kuchyně.  Základní výrobky: majonéza, saláty, rosoly, pěny  <b>Předkrmy:</b> plněná vejce, zelenina, ovoce, sýry, výrobky z těsta, chuťovky, kaviár  <b>Studené pokrmy:</b> chlebíčky, obložená vejce, různě upravené ryby Galantiny, paštiky, huspeniny  Mísy, druhy, úprava, doplňky, zdobení.</p>	<p><b>12</b></p>
<p>– uvede technologii přípravy teplých předkrmů</p>	<p><b>3. Příprava teplých předkrmů</b>  Předkrmy z masa, vnitřností, vajec, sýrů, zeleniny.</p>	<p><b>2</b></p>
<p>– orientuje se v jednotlivých zahraničních kuchyních  – uvede krajové speciality a jejich typické postupy přípravy</p>	<p><b>4. Technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní</b>  Charakteristika vybraných kuchyní Francie, Itálie, Řecka, Ruska  Suroviny a vybrané pokrmy kuchyní Mexika, Indie, Číny, Japonska  Krajové speciality ČR</p>	<p><b>9</b></p>
<p>– charakterizuje moučníky, způsob přípravy a úpravu před expedicí</p>	<p><b>5. TPPP moučnicků a nápojů</b>  Základní druhy těst, charakteristika, použití  Korpusy, náplně, polevy  Jednoduché a složité moučníky  Pudinky, krémy, sladké omáčky  Ovocné saláty a rosoly  Zmrzliny a zmrzlinové poháry  Studené a teplé nápoje</p>	<p><b>10</b></p>
<p>– zná technologické postupy přípravy dietních pokrmů, dietní systém v ČR,  vysvětlí úlohu dietního stravování při léčbě některých typů chorob  – charakterizuje stravování jednotlivých skupin podle věku, zatížení, zdravotního stavu</p>	<p><b>6. Dietní stravování a diferencovaná strava</b>  Vhodné a nevhodné potraviny pro přípravu dietní stravy  Desatero přípravy dietní stravy  Dietní pokrmy, dietní systém  Diferencovaná strava  Úprava pokrmů pro méně běžné způsoby stravování</p>	<p><b>10</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- získává poznatky o nových polotovarech a výrobcích a zná technologii přípravy vhodných pokrmů</li> </ul>	<p><b>7. Progresivní příprava pokrmů</b>  Příprava pokrmů z průmyslových polotovarů  Dokončení zmrazených a konzervovaných jídel  Využití moderního vybavení kuchyně při předběžné a tepelné úpravě.</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede technologii přípravy vhodných pokrmů pro danou příležitost</li> </ul>	<p><b>8. Příprava pokrmů ve specializovaných a improvizovaných podmínkách.</b>  Příprava v dopravních prostředcích příprava pokrmů v přírodě</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá numerické počítání a převody</li> <li>- zná pojmy zrcadlo, kalkulační list a ztratné</li> </ul>	<p><b>9. Administrativní práce ve výrobním středisku</b>  Vlastní kalkulace, normování, výdejky, kontrola spotřeby</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje dosud získané vědomosti, shrnuje je a analyzuje</li> </ul>	<p><b>Opakování a příprava na závěrečné zkoušky</b></p>	2

# Stolníčení

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Cílem předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování nabídkových lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

## **Charakteristika:**

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, předmět je provázán s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik, Technologie, Zařízení provozoven, Ubytovací provoz, Barmanství a sommeliérství a znalostí z předmětu práce s počítačem.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>1.</b>	Hygiena a bezpečnost práce Společenské chování a vystupování obsluhujících Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Základy obsluhy, evidence pokrmů a nápojů, příprava pracoviště, vyúčtování tržeb Gastronomická pravidla, jídelní lístek, nápojový lístek, menu Systémy a způsoby obsluhy Jednoduchá obsluha – podávání jednotlivých chodů a nápojů	<b>1</b>
<b>2.</b>	Složitá obsluha – nižší forma, složitě menu Pivo, víno-skladování, ošetřování, pivní zařízení Odbytová a společensko-zábavní střediska	<b>1</b>
<b>3.</b>	Složitá obsluha- vyšší forma Bary a míšené nápoje Obsluha v ubytovacích zařízeních a dopravních prostředcích Slavnostní hostiny banketní a hostiny s nabídkovým stolem Hotelový a restaurační management	<b>2</b>

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak jej převáděli do praktického života. Předmět vede dále žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti, sociální a personální vztahy stavěli na základech tolerance a demokratické společnosti a poctivosti.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Odborné pomůcky pro stolničení, odborná učebna, výklad, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, promítání videa, využití PC, diskuse o škodlivém vlivu kouření a alkoholu.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### ***komunikativní:***

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- vést žáky k užívání odborné terminologie

### ***sociální a personální:***

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

### ***pracovní (odborné):***

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání moderní obsluhy
- 

Předmětem prolínají průřezová témata: zejména Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Informační a komunikační technologie. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: hygiena a bezpečnost, společenské chování a vystupování obsluhujících, vybavení a zařízení na úseku obsluhy, základy obsluhy, gastronomická pravidla, systémy a způsoby obsluhy, jednoduchá obsluha, servis studených a teplých nápojů, složitá obsluha – základní forma a vyšší forma, společenská a zábavní střediska, míšené nápoje, slavnostní hostiny a společenská setkání.

Předmět stolničení pracuje jak s poznatky z předmětů technologie, potravin a výživa, kultura osobního projevu i se základními znalostmi průřezových témat z ostatních předmětů. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence pracovní, sociální a personální.

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět stolničení velmi úzce souvisí s předměty technologie, potravin a výživa, zařízení provozoven a ubytovací provoz, dále i s odborným výcvikem a prací s počítačem.

### **Přehled exkurzí:**

#### **I. ročník:**

- místní restaurace a pohostinství
- mlýn a pekárna

#### **II. ročník:**

- jatka

odbytová střediska hotelů v Praze, kavárna, vinárna a bar

#### **III. ročník:**

- pražské hotely a restaurace se zaměřením na ubytovací provoz a služby

## 1. ročník – Stolničeni – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky, přijímá a plní svěřené úkoly a uznává autoritu nadřízených.</li> </ul>	<p><b>1. Úvod</b>            Stručná historie pohostinství, význam a úkoly odbytu, základní profesní pravidla            Pracovní oblečení v obsluze a pracovní pomůcky</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s předpisy a uplatňuje hygienu a bezpečnost při práci</li> </ul>	<p><b>2. Zásady hygieny a bezpečnosti</b>            Zásady hygieny a bezpečnosti osobní a pracovního prostředí, nehody a jejich řešení            Platné normy v oblasti hygieny a BP</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- profesionálně jedná ve styku s hosty, uplatňuje zásady společenského chování</li> </ul>	<p><b>3. Společenské chování a vystupování obsluhujících.</b>            Pravidla chování u stolu a při jídle hosta, pravidla chování na pracovišti i mimo něj</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozezná a používá inventář na úseku obsluhy, rozlišuje velký a malý stolní inventář, pomocný a pomocná zařízení</li> </ul>	<p><b>4. Vybavení a zařízení na úseku obsluhy.</b>            Rozdělení inventáře-drobný stolní, stolový a sedací, prádlo, inventář na pokrmy a nápoje, pomocný inventář</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná zásady obsluhy</li> <li>- zná způsob přípravy na provoz</li> <li>- přijme objednávku, kalkuluje cenu, zná způsoby vyúčtování s hostem a objednatel, nakládání s tržbami</li> </ul>	<p><b>5. Základy obsluhy</b>            Hlavní zásady obsluhy, základní pravidla a technika obsluhy            Příprava pracoviště před zahájením provozu, evidence a přejímka pokrmů a nápojů, údržba pracoviště během provozu, práce po skončení provozu, vyúčtování tržeb.</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví jednoduché menu, jídelní a nápojový lístek podle gastr. pravidel</li> <li>- zná náležitosti a pořadí na jídelních a nápojových lístcích</li> <li>- umí vyhledat na webových stránkách alternativy jídelních lístků a menu</li> </ul>	<p><b>6. Gastronomická pravidla</b>            Zásady výživy a gastronomická pravidla            Jídelní a nápojových lístek            Menu</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se a rozezná přípravu inventáře pro podávání jednotlivých denních jídel</li> </ul>	<p><b>7. Jednoduchá obsluha</b>            Příprava pracoviště a podávání snídaní, přesnídávek a svačin, obědů, večeří a studených a teplých nápojů</p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje různé systémy a způsoby obsluhy</li> </ul>	<p><b>8. Systémy obsluhy a způsoby obsluhy</b>            - obvodový, vrchního číšníka ostatní            - restaurační, kavárenský, slavnostní, obsluha skupin</p>	4



## 2. ročník – Stolníčení – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje složitou obsluhu a dokáže ji použít v praxi</li> <li>– používá vhodný inventář</li> </ul>	<b>1. Složitá obsluha – základní forma</b> Zásady při složitě obsluze, podávání snídaní, studených a teplých speciálních předkrmů, podávání hlavního chodu, dezertů a moučníků Aperitiv ve složitě obsluze	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje jednoduché a složité menu a umí je sestavit</li> </ul>	<b>2. Pravidla pro sestavování složitých menu</b> Sled chodů a kombinace, příklady s ohledem na požadavky hosta	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná rozdělení nápojů, pivní zařízení a jeho údržbu</li> </ul>	<b>3. Skladování a ošetřování nápojů</b> Pivní sklep, skladování ostatních nápojů Pivní zařízení a jeho údržba Pivnice Narážení, ošetřování a čepování piva	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje kavárnu jako odbytové středisko, odlišuje jídelní i nápojový kavárenský lístek, podávání kávy</li> </ul>	<b>4. Kavárna a kavárenská herna</b> Druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Způsob obsluhy, kavárenské herny	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje vinárnu jako odbytové středisko, odlišuje jídelní i nápojový lístek, jakož i způsob obsluhy</li> </ul>	<b>5. Vinárna a vinný sklep</b> Vinárny, druhy, zařízení, nabídka Jídelního a nápojového lístku, obsluha Vinný sklep – vybavení, podmínky, skladování.	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje společenská a zábavní střediska, navrhne jídelní i nápojový lístek a vhodný způsob obsluhy</li> </ul>	<b>6. Ostatní společenská a zábavní střediska</b> Koliby, salaše, varieté, kabarety, diskotéky, zábavní a sportovní centra, gastronomická zařízení jako součást jiných činností – charakteristika, služby, zásady obsluhy	<b>6</b>

### 3. ročník – Stolníčení – Kuchař - číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- získá a využívá informace o složité obsluze</li> <li>- charakterizuje jednotlivé úpravy pokrmů u stolu hosta.</li> </ul>	<p><b>1. Složitá obsluha – vyšší forma</b>            Základní zásady přípravy pokrmů před hostem.            Míchání, zjemňování, ochucování pokrmů            Flambování, dranžírování, speciality u stolu hosta</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje bar jako odbytové středisko</li> <li>- charakterizuje práci barmana</li> <li>- rozlišuje jídelní a nápojový lístek podle zaměření baru</li> <li>- uvede vhodný způsob obsluhy</li> </ul>	<p><b>2. Bary a míšené nápoje</b>            Druhy barů a zařízení, příprava na provoz, jídelní a nápojový lístek, inventář, obsluha v baru, suroviny k přípravě míšených nápojů, skupiny nápojů</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje vhodný způsob obsluhy v hotelové hale i Room service</li> <li>- rozlišuje vhodný způsob obsluhy i sortiment v dopravních prostředcích</li> </ul>	<p><b>3. Obsluha v ubytovacích a dopravních prostředcích</b>            Zásady práce v UZ a dopravních prostředcích            Obsluha v hotelové hale a Room service, vybavení office, hotelový lístek            Obsluha v jídelních vozech, letadlech, na lodi, v rotelu</p>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>- zná přípravu slavnostních hostin</li> <li>- uplatňuje smysl pro estetické cítění</li> </ul>	<p><b>4. Slavnostní hostiny</b>            Význam a druhy, zajištění hostin            Příprava hostiny, banketní obsluha, servis pokrmů a nápojů, vyúčtování a práce po skončení hostiny</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje raut jako hostinu s nabídkovým stolem, uvede způsob obsluhy, přípravy, organizace i vyúčtování</li> </ul>	<p><b>5. Hostiny s nabídkovým stolem</b>            Charakteristika a příprava rautu, druhy a nabídka pokrmů a nápojů, organizační zajištění, způsob obsluhy            Vyúčtování a práce po skončení hostiny</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší jednotlivá společenská setkání a stručně je charakterizuje</li> </ul>	<p><b>6. Další společenská setkání</b>            Recepce, Koktejl, Číše vína, Piknik, Garden party, River party            Velké společenské akce            Zvyklosti zahraničních hostů</p>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pojmy – profesionalita, diplomatický protokol, organizace práce v odbytových střediscích, organizace gastronomických akcí</li> </ul>	<p><b>7. Hotelový a restaurační management</b>            Profesionalita v péči o hosta            Organizace práce v odbytových střediscích, diplomatický protokol, organizace gastronomických akcí</p>	<b>10</b>

# Potraviny a výživa

Kód a název oboru vzdělání  
**65-51-H/002 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:  
**Kuchař-číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:  
**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Žáci jsou rovněž seznámeni s významem nápojů ve výživě a jejich rozdělením, výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů. Dále se seznámí se správným skladováním potravin, se zásadami správného ošetřování. Žáci si osvojí zásady racionální výživy, seznámí se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni potraviny a nápoje kombinovat ve smyslu zabezpečení optimálního stravo-vání.

## **Charakteristika:**

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Výroba pokrmů. Předmět je provázán s dalšími předměty například Stolníčení, Technologie a Základy přírodních věd.

Rozdělení učiva:

- 1. a 2. ročník: – potraviny, pochutiny, nápoje
- 3. ročník: – fyziologie výživy, směry ve výživě  
– ekologie ve výživě, dietní stravování

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>1.</b>	Potraviny-složení,jakost,skladování,konzervace Potraviny rostlinného původu. Sladidla. Kypřící prostředky. Pochutiny. Potraviny živočišného původu. Tuky	<b>1</b>
<b>2.</b>	Potraviny živočišného původu. Maso a masné výrobky. Nápoje.	<b>1</b>
<b>3.</b>	Fyziologie výživy. Výživa a její směry. Ekologie ve výživě. Dietní stravování.	<b>1</b>

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami a nápoji se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k vytváření odmítavého vztahu k alkoholizmu.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

- frontální výuka
- skupinová výuka
- diskuse o škodlivém vlivu kouření, alkoholu, obezity, drog
- vysvětlování a popis podle obrázků
- práce s odbornou literaturou
- referáty a promítání videa, CD, práce s PC, promítání doprovodných materiálů
- ukázky vybraných druhů poživatin
- exkurze a výstavy, degustace

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Uplatňuje se ústní zkoušení a každý žák je za pololetí prověřen alespoň jednou ústní formou. Za každým tematickým celkem následuje písemné prověření znalostí .

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

Kompetence:

- komunikativní
- personální a sociální
- pracovní (odborné)

Z klíčových dovedností předmět rozvíjí zejména dovednosti komunikativní, interpersonální a sociální.

Učitel vede žáky k všestranné komunikaci, zejména profesní, vede žáky k užívání odborné terminologie a rozvíjí u žáků schopnost spolupráce. Dále vede žáky k pozitivnímu vztahu k práci. Žáci kriticky myslí a činí uvážlivá rozhodnutí, která jsou schopni si obhájit.

Učitel motivuje žáky ukázkou a degustací potravinářských surovin a výrobků.

Průřezová témata prolínají vyučovacím předmětem, zejména: Informační a komunikační technologie – žáci v rámci domácí přípravy vyhledají informace týkající se probíraných témat. Člověk a životní prostředí – ekologické pěstování zemědělských komodit a ekologická výroba potravin. Biopotraviny – exkurze. Nakládání s odpady při zpracování surovin.

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět potravin a výživa mezipředmětově navazuje na předměty technologie, stolničení, chemie a ekologie, jakož i zařízení provozoven, bytovací provoz a předmět odborný výcvik.

# 1. ročník – Potraviny a výživa – Kuchař-číšník

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem poživatiny;</li> <li>– rozlišuje základní druhy poživatin a uvede charakteristiku</li> <li>– vysvětlí pojem jakost potravin</li> <li>– uvede metody zjišťování jakosti</li> <li>– objasní vazbu mezi použitou metodou a zjištěným jakostním znakem</li> <li>– uvede příčiny kažení potravin</li> <li>– uvede zásady skladování a podmínky ve skladu</li> <li>– rozlišuje a popíše jednotlivé způsoby konzervace potravin</li> <li>– uvede nejrozšířenější nákazy z potravin</li> </ul>	<p><b>1. Poživatiny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jakost potravin</li> <li>Metody zjišťování jakosti</li> <li>Jakostní znaky</li> <li>Skladování a konzervace potravin</li> <li>Nákazy z potravin</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše složení, rozdělení a význam ve výživě bílkovin, lipidů a sacharidů</li> <li>– uvede rozdělení a význam jednotlivých vitamínů</li> <li>– má základní představu o významu minerálních látek ve výživě člověka</li> <li>– je schopen uvést význam vody ve výživě člověka, její zdroje a způsoby vylučování</li> <li>– objasní význam vlákniny ve výživě člověka</li> </ul>	<p><b>2. Složení potravin:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bílkoviny</li> <li>Lipidy</li> <li>Sacharidy</li> <li>Ochranné látky</li> <li>Vitamíny</li> <li>Minerální látky</li> <li>Voda</li> <li>Vláknina.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem energetická a biologická hodnota potravin, uvede jednotky</li> <li>– dovede vysvětlit vazbu na příslušné skupiny živin</li> </ul>	<p><b>3. Energetická a biologická hodnota potravin</b></p>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede složení, rozdělení a význam ovoce ve výživě</li> <li>– popíše různé způsoby konzervace ovoce</li> <li>– uvede složení, rozdělení a význam zeleniny ve výživě</li> <li>– vyjmenuje způsoby konzervace zeleniny</li> <li>– objasní použití zeleniny v kuchyni</li> <li>– uvede složení, druhy a význam brambor ve výživě</li> <li>– uvede složení, druhy, použití a význam hub, luštěnin, obilovin, mlýnských a pekárenských výrobků a těstovin ve výživě</li> </ul>	<p><b>4. Potraviny rostlinného původu.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ovoce</li> <li>Složení, rozdělení, druhy, význam, konzervace a použití v kuchyni</li> <li>Zelenina</li> <li>Složení, druhy, význam ve výživě, skladování a použití v kuchyni</li> <li>Brambory</li> <li>Houby</li> <li>Luštěniny</li> <li>Obiloviny</li> <li>Mlýnské výrobky</li> <li>Pekárenské výrobky</li> <li>Těstoviny</li> </ul>	8

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje základní způsoby kypření a umí uvést rozdíl</li> <li>– uvede význam kypření</li> <li>– vyjmenuje vlastnosti, druhy a význam jednotlivých sladidel</li> <li>– popíše výrobu cukru</li> </ul>	<p><b>5. Kypřicí prostředky</b>  <b>Sladidla</b>  Cukr řepný  Med  Syntetická sladidla</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede rozdělení pochutin a jejich význam ve výživě</li> <li>– charakterizuje vybrané druhy koření</li> <li>– uvede výrobu kávy a kakaa, druhy čaje</li> </ul>	<p><b>6. Pochutiny</b>  Koření  Káva  Kakao  Čaj  Ostatní pochutiny.</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede složení mléka</li> <li>– charakterizuje jednotlivé složky mléka</li> <li>– popíše jednotlivé způsoby zpracování a ošetřování mléka</li> <li>– uvede druhy mléka a význam mléka ve výživě</li> <li>– objasní princip výroby jednotlivých mléčných výrobků</li> <li>– popíše zrání sýrů a jeho význam</li> <li>– uvede základní rozdělení sýrů</li> <li>– roztrídí vybrané druhy sýrů do příslušných skupin</li> </ul>	<p><b>7. Potraviny živočišného původu.</b>  Mléko a mléčné výrobky  Mléko  Složení, zpracování a ošetřování, druhy a význam ve výživě  Mléčné výrobky  Smetana  Tvaroh  Sýry</p>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede stavbu a složení vajec, metody zjišťování jakosti, rozdělení a význam vajec</li> <li>– popíše vady vajec</li> <li>– objasní uchování a způsoby konzervace vajec</li> <li>– uvede složení a rozdělení tuků</li> <li>– dovede objasnit vztah mezi konzistencí tuků a jejich složením</li> <li>– popíše výrobu olejů</li> <li>– uvede rozdělení olejů a rostlinné tuky tuhé</li> <li>– objasní původ jednotlivých tuků živočišných;</li> <li>– objasní princip ztužování tuků;</li> </ul>	<p><b>8. Vejce</b>  Stavba a složení  Jakost a její zjišťování  Vady  Nákazy z vajec  Uchování a konzervace vajec  <b>Tuky</b>  Rostlinné tuky  Živočišné tuky  Margaríny  Pokrmové ztužené tuky</p>	<b>3</b>

## 2. ročník – Potraviny a výživa – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Zák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem maso;</li> <li>– uvede rozdělení masa a význam masa ve výživě</li> <li>– orientuje se v pojmech – bourání masa, maso výsekové a pro výrobu</li> <li>– vyjmenuje látky, ze kterých je maso složeno</li> <li>– uvede jakostní znaky masa</li> <li>– uvede vlivy působící na kvalitu masa</li> <li>– vyjmenuje fáze zrání masa</li> <li>– charakterizuje způsoby konzervace masa a podmínky při skladování</li> </ul>	<p><b>Maso</b> Složení, rozdělení a význam masa ve výživě Jakost masa Zrání masa Konzervace a skladování masa</p>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje hovězí maso podle složení a barvy</li> <li>– roztrídí části hovězího masa do jakostních tříd</li> <li>– uvede části kýty a plece</li> <li>– rozliší hovězí maso zadní a přední</li> <li>– objasní rozdíl mezi hovězím a vepřovým v jatečné úpravě</li> </ul>	<p><b>Hovězí maso</b> Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje telecí maso podle složení a barvy</li> <li>– roztrídí části telecího masa do jakostních tříd</li> </ul>	<p><b>Telecí maso.</b> Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– roztrídí části vepřového masa do jakostních tříd</li> <li>– uvede části vepřového masa</li> </ul>	<p><b>Vepřové maso</b> Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy</p>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje skopové maso podle složení a barvy, roztrídí části skopového masa do jakostních tříd</li> </ul>	<p><b>Skopové maso</b> Charakteristika, rozdělení a jakostní třídy.</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede části a charakterizuje koňské a králičí maso</li> </ul>	<p><b>Ostatní druhy mas</b> Maso koňské Maso králičí</p>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje používané vnitřnosti ve stravování, uvede jejich použití a význam ve výživě</li> <li>– uvede použití ostatních využitelných částí jatečných zvířat</li> </ul>	<p>Vnitřnosti, druhy, význam ve výživě, použití Ostatní využitelné části</p>	<b>1</b>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede druhy masných výrobků a konzerv</li> <li>– objasní příčiny vad konzerv</li> </ul>	<p><b>Masné výrobky</b>  Drobné uzenářské výrobky  Měkké salámy  Trvanlivé salámy  Speciální uzeniny  Uzená masa  Vařené masné výrobky  Pečené masné výrobky  Masné konzervy, druhy, vady</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede vlastnosti rybího masa, jeho složení a význam ve výživě</li> <li>– vyjmenuje a popíše druhy</li> <li>– roztrídí výrobky z ryb do příslušných skupin</li> <li>– objasní zákonitosti při přípravě korýšů a měkkýšů</li> </ul>	<p><b>Ryby</b>, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě  Výrobky z ryb  Korýši a měkkýši</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede vlastnosti masa, jeho složení a význam ve výživě</li> <li>– roztrídí jednotlivé druhy</li> </ul>	<p><b>Drůbež</b>, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě  <b>Zvěřina</b>, charakteristika masa, druhy, význam ve výživě</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uvede vlastnosti vody</li> <li>– objasní vliv sodové vody na zažívání</li> <li>– charakterizuje minerální vody a dokáže uvést jejich význam ve výživě člověka</li> <li>– uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů</li> </ul>	<p><b>Nápoje, nealkoholické a alkoholické</b>  Nealkoholické nápoje  Sodová voda  Minerální vody  Limonády a ovocné nápoje</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>– objasní rozdíl mezi nápojem alkoholickým a nealkoholickým</li> <li>– vyjmenuje a charakterizuje suroviny pro výrobu piva</li> <li>– popíše výrobu piva – jakostní znaky</li> <li>– ovládá zásady při ošetřování piva</li> </ul>	<p><b>Alkoholické nápoje</b>  Pivo  Suroviny pro výrobu piva  Vlastní výroba piva  Druhy piva  Jakost a vady piva  Ošetřování piva</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje suroviny na výrobu lihu;</li> <li>– popíše výrobu alkoholu;</li> <li>– určí výchozí surovinu lihové složky u vybraných druhů lihovin;</li> <li>– objasní účinky alkoholu na člověka</li> </ul>	<p><b>Lihoviny</b>  Suroviny na výrobu lihu – Výroba  Druhy lihovin  Vliv alkoholu na lidské zdraví</p>	4



### 3. ročník – Potraviny a výživa – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– popíše části trávicí trubice a vysvětlí jejich funkci</li> <li>– vyjmenuje trávicí šťávy a objasní jejich význam</li> <li>– uvede skupiny enzymů a jejich význam;</li> <li>– vysvětlí rozdíl mezi trávením živin a vstřebáváním živin</li> <li>– rozliší trávení, vstřebávání a přeměnu bílkovin, tuků a sacharidů</li> <li>– popíše stavbu, umístění a význam (funkce) jater</li> <li>– objasní úlohu žluče při zpracování potravy</li> <li>– charakterizuje slinivku břišní</li> <li>– charakterizuje jednotlivé soustavy a vysvětlí jejich význam při zpracování potravy</li> <li>– uvede význam vylučovací soustavy</li> <li>– vyjmenuje žlázy s vnitřní sekrecí</li> <li>– uvede význam vybraných hormonů</li> </ul>	<p><b>1. Fyziologie výživy</b></p> <p>Trávicí ústrojí a jeho části Trávicí šťávy Enzymy Trávení, vstřebávání a přeměna živin Trávení, vstřebávání a přeměna bílkovin Trávení, vstřebávání a přeměna tuků Trávení, vstřebávání a přeměna sacharidů Játra a žluč – význam při zpracování potravy Slinivka břišní – význam při zpracování potravy Krevní oběh a jeho význam při vstřebávání složek potravy Nervová soustava a její význam při trávení Vylučovací soustava Žlázy s vnitřní sekrecí Hormony</p>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vyjmenuje a charakterizuje látky potřebné pro lidské tělo</li> <li>– vysvětlí pojem racionální výživa</li> <li>– uvede zásady správné výživy a objasní jejich konkrétní význam</li> </ul>	<p><b>2. Látky potřebné pro lidské tělo</b></p> <p>Racionální výživa Zásady správné výživy</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí pojem výživa a uvede některé směry výživy</li> <li>– vyjmenuje nesprávné stravovací návyky</li> <li>– vysvětlí pojem civilizační choroba a uvede příklad</li> <li>– uvede výhody a nevýhody syrové a tepelně upravené stravy</li> </ul>	<p><b>3. Směry výživy</b></p> <p>Nesprávné stravovací návyky a civilizační choroby Diferencované stravování Strava smíšená, vegetariánská, syrová a tepelně upravená</p>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje diferencovanou stravu podle věku</li> <li>– uvede zvýšené nároky na výživu těhotných a kojících žen</li> <li>– charakterizuje výživu sportovců</li> </ul>	<p><b>4. Diferencovaná strava podle věku</b></p> <p>Výživa kojenců Výživa batolat Výživa dětí předškolního věku Výživa dětí školního věku Výživa dospívající mládeže Výživa starých lidí Výživa těhotných žen Výživa kojících žen Výživa sportovců</p>	<b>5</b>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše druhy diet</li> <li>- umí vyhledat alternativy dietních pokrmů na webových stránkách</li> </ul>	<b>5. Léčebná výživa</b> Přehled diet v ČR Desatero přípravy dietní stravy	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí energetickou, biologickou a výživovou hodnotu pokrmu a orientuje se ve výpočtu</li> <li>- objasní význam výživových norem</li> </ul>	<b>6. Energetická, biologická a výživová hodnota pokrmu</b> Výživové normy	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní pravidla hygieny;</li> <li>- vyjmenuje některé nákazy a otravy z potravin</li> <li>- orientuje se v hygieně zpracování potravin</li> <li>- vysvětlí pojmy dezinfekce, dezinsekce a deratizace</li> </ul>	<b>7. Hygiena výživy</b> Nákazy a otravy z potravin Ekologická výroba	<b>3</b>

# Ubytovací provoz

Kód a název oboru vzdělání:  
**65-51-H/002 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:  
**Kuchař- číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:  
**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti a znalosti o ubytovací části stravovacích zařízení vzhledem k tomu, že v praxi přicházejí na pracovištích se zvláštnostmi ubytovacího provozu neustále do kontaktu. Jako absolventi oboru se velmi často v malých či menších ubytovacích zařízeních setkají v zastoupení vedoucího s prací v úseku ubytování, ve velkých hotelech pak přímo jako pracovníci roomservice. Ubytovací provoz pak poskytuje znalosti pro snazší orientaci v práci v gastronomických provozech.

## Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař číšník z Okruhu výběrové a volitelné předměty. Předmět je provázán s dalšími odbornými předměty – Odborný výcvik, Stolničení , Technologie.

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
3.	Klasifikace, úkoly a činnosti UZ, organizační struktura Péče o hosta v UZ Recepční služby v hotelu, rezervace, registrace Kategorie hotelových pokojů Housekeeping, pokojská Reklamace, odpovědnost za služby Lázeňská zařízení a služby, wellness Pojištění UZ, protipožární ochrana, ochrana osobních údajů, ochrana a bezpečnost hosta	1

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Pro kvalitní vztahy na pracovišti je nezbytně nutným předpokladem, aby žáci již v teoretické přípravě přemýšleli o důsledcích svého chování a pak je převáděli do praktického života.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Výklad, frontální výuka, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, tiskopisů používaných v UZ, promítání videa, diskuse k chování pracovníků v gastronomických provozech.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### ***komunikativní:***

- · vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- · vést žáky k užívání odborné terminologie

#### ***sociální a personální:***

- · rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- · hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých

#### ***pracovní (odborné):***

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci,

Předmětem prolínají průřezová témata zejména Člověk a životní prostředí, Informační a komunikační technologie. Jsou obsažena zejména v těchto tematických celcích: Hlavní úkoly a činnosti UZ, recepční služby v hotelu, lázeňská zařízení a wellness.

Předmět Ubytovací provoz pracuje s poznatky z předmětů Technologie, Potraviny a výživa, Společenská výchova i se základními znalostmi průřezových témat z ostatních předmětů. Předmět vede žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence pracovní, sociální a personální a v neposlední řadě také komunikativní

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět ubytovací provoz ve 3. ročníku velmi úzce souvisí s odbornými předměty oboru a to zejména s technologií, stolničením, potravinami a výživou, odborným výcvikem a předmětem práce s počítačem

### 3. ročník – Ubytovací provoz – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje druhy ubytovacích závodů, jejich úkoly,</li> <li>vyzná se v nové kategorizaci a klasifikaci UZ, acož i v organizační struktuře závodu</li> </ul>	<p><b>1. Úvod, význam předmětu.</b>            Klasifikace, úkoly a činnosti UZ, organizační struktura            Hlavní úkoly a činnosti UZ, umístění            Kategorizace ubytovacích služeb a klasifikace UZ, organizační struktura UZ, základní pojmy</p>	<b>6</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná organizaci, práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku v návaznosti na služby v ubytovacím úseku</li> <li>– umí vyhledat informace k jednotlivým tématům na webových stránkách</li> </ul>	<p><b>2. Péče o hosta v ubytovacích závodech</b>            příjezd pobyt a odjezd hosta, placení účtu            Služby placené a neplacené, ubytovací řád            Jednání a chování pracovníků ubytovacích závodů.</p>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– je seznámen s jednoduchou rezervací i registrací hosta v UZ i způsobem placení</li> <li>– náležitostmi účtu hosta</li> </ul>	<p><b>3. Recepční služby v hotelu</b>            rezervační a registrační systém, zúčtování s hostem</p>	<b>3</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje různé druhy pokojů se zřetelem na zvláštnosti v ubytování zákazníků</li> </ul>	<p><b>4. Kategorie hotelových pokojů</b>            pokoje se zvláštním režimem</p>	<b>2</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje práci direktrice a pokojské</li> <li>– zná hygienu skladování prádla hostů</li> </ul>	<p><b>5. Housekeeping – direktrice</b>            sklady prádla, činnost pokojských</p>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná pojem reklamace služeb v gastronomii</li> <li>– zná odpovědnost za kvalitní a nekvalitní služby v UZ</li> </ul>	<p><b>6. Reklamace</b>            odpovědnost za služby</p>	<b>2</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje služby lázeňské péče</li> <li>– chápe pojem wellness jako moderní službu současné gastronomie a UZ</li> </ul>	<p><b>7. Lázeňská zařízení a služby</b>            wellness</p>	<b>2</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná výhody pojištění UZ, pomůcky protipožární ochrany v UZ, význam ochrany osobních údajů hosta i jeho ochrany a bezpečnosti.</li> </ul>	<p><b>8. Pojištění, protipožární ochrana,</b>            ochrana osobních údajů, ochrana a bezpečnost hosta.            Praktické využití poznatků – návštěvy UZ, exkurze, výstavy</p>	<b>8</b>

# Zařízení provozoven

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu je poskytnout žákům informace o zařízeních pro zpracování, expedici i obsluhu surovin, potravin a nápojů. Technická vybavenost provozoven je nedílnou součástí technologických příprav, a proto bude v návaznosti na předmět Technologie v 1. ročníku zařazována k jednotlivým technologickým postupům.

Po absolvování předmětu má žák základní vědomosti o využití strojního zařízení při výrobě jídel, základní vědomosti o vybavení odbytových středisek a základní vědomosti o charakteristice UZ.

## Charakteristika:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Technologie, předmět je provázán s dalšími předměty Stolničení, Technologie, Potraviny a výživa, Odborný výcvik, Práce s počítačem.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>1.</b>	Zařízení a vybavení výrobních a odbytových středisek, Ubytovací zařízení	<b>33</b>

## Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:

Snází se vést k poctivosti k práci, spolehlivosti, odbornosti, k práci v kolektivu.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

- efektivní výklad (frontální výuka)
- skupinová práce
- práce s odbornou literaturou
- práce s obrazovými materiály na PC
- videoprojekce
- ústní a písemné opakování (komunikační a dialogické metody)

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Probíhá těmito způsoby:

- a) písemnými testy – průběžně
- b) vypracováním samostatné práce na zadané téma
- c) ústní formou zkoušení

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### **komunikativní:**

- vést žáka k otevřené všestranné a účinné komunikaci

#### **sociální a personální:**

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

#### **odborné (pracovní):**

- vést žáka k pozitivnímu vztahu k práci, k využívání moderních technologií
- rozvíjet informační a komunikační dovednosti získáváním informací z nejrůznějších zdrojů, z literatury, s využitím PC

#### **Průřezová témata:**

##### ***Člověk a životní prostředí***

##### ***Člověk a svět práce***

– objevuje se zejména v tematické celku: ***Výrobní středisko***

##### **žáci se zde seznamují:**

s organizační strukturou pracoviště, ve kterém se bude pohybovat, je veden k tomu, aby kladl důraz mimo jiné i na vytváření dobrých pracovních vztahů

- porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek
- získat pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity

##### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět zařízení provozoven v I. ročníku navazuje a velmi úzce souvisí zejména s předměty technologie, stolničení, potraviny a výživa, odborný výcvik a práce s počítačem.

## 1. ročník – Zařízení provozoven – Kuchař-číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– získá základní přehled o umístění provozovny a základním technickém vybavení</li> <li>– umí vyhledat informace k jednotlivým tématům na webových stránkách</li> </ul>	<p><b>1. Základní požadavky na vybavení gastronomického provozu</b> Umístění, velikost, nákres provozovny Interiér, stěny, stropy, podlahy a osvětlení Elektrické a plynové vedení, větrání a klimatizace</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje obvyklé rozdělení provozovny a její členění včetně požadavku na pracovní místa</li> </ul>	<p><b>2. Výrobní středisko</b> Rozdělení střediska na části, jejich vybavení a zařízení Charakteristika provozoven společného stravování Středisko z hlediska jeho funkce Členění výrobního střediska a funkce jednotlivých částí Pracovníci ve výrobním středisku</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>– zná účel kritických bodů</li> <li>– jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> </ul>	<p><b>3. Hygiena a bezpečnost práce</b> Hygienické předpisy v gastronomii Hygiena osobní Hygiena na pracovišti – sanitace Kritické body HACCP, předpisy a zákony Bezpečnost při práci, požární ochrana</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje druhy skladů v ZVS</li> <li>– chápe základní požadavky na vybavení kuchyně</li> </ul>	<p><b>4. Kuchyň a sklady</b> Základní rozměry, vybavení a zařízení Náčiní a nádobí, váhy, vozíky Zařízení na mechanické zpracování potravin Podmínky skladování, druhy skladů</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozlišuje jednotlivá zařízení s ohledem na jejich účel a využitelnost</li> </ul>	<p><b>5. Zařízením na tepelnou úpravu potravin, zařízení pro uchování tepla během výdeje, automaty</b> Sporáky, grily, pece, trouby, lázně, vany, vitríny, MW, atd. Vozíky a termosy, termonádoby</p>	8



Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– rozlišuje nutnost chlazení a mražení potravin v souvislosti s využitím šokovacích zařízení	<b>6. Chladicí a mrazicí zařízení</b> Princip chlazení a mražení Chladicí a mrazicí zařízení v ZVS Šokování potravin	<b>3</b>
– rozlišuje principy provozu prodejních automatů, jejich význam v ZVS	<b>7. Prodejní a zábavní automaty v ZVS</b> Druhy prodejních automatů Druhy zábavních automatů Rizika výherních automatů	<b>2</b>
– rozlišuje jednotlivá odbytová střediska, jejich charakteristická vybavení	<b>8. Odbytové středisko</b> Druhy, členění, zařízení a vybavení Dekorace, technická zařízení Společensko - zábavní vybavení	<b>3</b>
– rozlišuje klasifikaci UZ, základní provozní vybavení	<b>9. Ubytovací středisko</b> Základní pojmy, druhy a klasifikace Vybavení a zařízení, elektronika Exkurze v ZVS a UZ	<b>3</b>

# Odborný výcvik

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů a obsluze hostů. Vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. Vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žáci získají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Na-učí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřovat. Naučí se sestavovat jídelní lístek a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy.

## Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů a profilují okruhy kuchař-číšník.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Počet hodin</b>
<b>1.</b>	Hygienické požadavky na provoz	<b>30</b>
	Základy technologie přípravy pokrmů	<b>306</b>
	Odbyt – odbytové středisko	<b>159</b>
<b>2.</b>	Hygienické požadavky na provoz	<b>14</b>
	Základy technologie přípravy pokrmů	<b>375,5</b>
	Odbytová střediska	<b>188</b>
<b>3.</b>	Hygienické požadavky na provoz	<b>14</b>
	Základy technologie přípravy pokrmů	<b>361,5</b>
	Odbytová střediska	<b>202</b>

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

– Vést žáky ke slušnosti, poctivé práci, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

#### ***Metody a formy:***

- autodidaktické: problémové učení, týmová práce, kooperace
- metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání
- důraz na motivační činitele: soutěže, řešení konfliktů, prezentace práce žáků
- výklad, demonstrace s výkladem, problémová situace
- frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování
- lineární výuka, cyklická výuka
- praktický nácvik
- laboratorní cvičení
- modely

#### ***Pomůcky:***

- odborná literatura, učebnice, odborný tisk
- technické zařízení
- sada nožů, receptury teplých pokrmů, receptury studených pokrmů (studenti si zajistí sami)
- předepsané pracovní oblečení, jehož rozsah je určen a aktualizován pokynem ředitele školy

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

/Pokud je žák nepřítomen ve vyučování více než 25% hodin výuky za klasifikační období, může vyučující požadovat souhrnné přezkoušení žáka ze všech probraných tematických celků. Je-li žák nepřítomen více než 50% hodin výuky, může ředitel SOU nařídit přezkoušení žáka za své přítomnosti nebo rozhodne o dalším postupu. /

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

– z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především:

#### ***ke komunikativním dovednostem***

- zejména umět se vyjadřovat přiměřeně situaci, společenskému postavení

#### ***k sociálním personálním a dovednostem***

- zejména umět se začlenit do kolektivu lidí, spolupracovat s druhými lidmi na základě tolerance
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### ***řešit problémové situace***

- zejména umět rozpoznat problém, zvažovat možnosti řešení problému, atd.
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

### ***numerické dovednosti***

- využívat různé aritmetické postupy, konkrétně použitelné v oboru (kalkulace a normování)

### ***dovednost využívat informační technologie***

- žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby se dokázali prakticky orientovat ve svém oboru (vyhledávání receptur na internetu)

Průřezová témata jsou začleňována do výuky průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním.

- průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce prolíná zejména takovými tematickými celky, které se zabývají technologickými postupy a komunikativními dovednostmi (např. 1. ročník – společenská výchova, základní povinnosti,...). Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali uplatňovat teoretické znalosti z výuky v praktických dovednostech (např. komunikace v kuchyni)
- průřezové téma Člověk a životní prostředí se objevuje v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování (např. nakládání s odpadem)

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět odborný výcvik využívá znalostí odborných předmětů zejména technologie, stolničení, potraviny a výživa, zařízení provozoven a odborný výcvik, dále předmětů jako chemie, matematika, ekologie a práce s počítačem.

## 1. ročník – Odborný výcvik – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin: 495

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jedná v souladu s bezpečnostními předpisy, vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi</li> <li>– seznámí se s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, zná způsob jejich používání a ošetřování</li> <li>– dodržuje pravidla společenského chování, estetiky a osobní hygieny</li> </ul>	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p><b>I. Úvod – prostupuje všemi tematickými celky</b></p> <p>Seznámení žáků s tematickými celky učiva, s provozovnou a jejím zařízením, proškolení BOZP, PO, hygienické předpisy, kritické body /HCCP/</p> <p>Povinnosti kuchaře, jeho pomůcky – ošetření, použití</p> <p>Společenská výchova-chování a vystupování obsluhujícího, jeho oblečení a pomůcky</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– připraví pracoviště na provoz, zná a umí používat inventář</li> </ul>	<p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p><b>II. Výrobní středisko</b></p> <p>Příprava výrobního střediska – seznámení s inventářem a jeho používáním.</p>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– osvojuje si techniku při přípravě surovin</li> </ul>	<p>Předběžná úprava surovin na přípravu pokrmů.</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozeznává základní suroviny a umí je používat</li> </ul>	<p>Seznámení se základními druhy surovin</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– vysvětlí rozdíl mezi tepelnými úpravami a je schopen je využít</li> </ul>	<p>Základní tepelné úpravy</p>	<b>42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– umí se orientovat v recepturách teplých pokrmů a dovede nanormovat suroviny na daný počet</li> </ul>	<p>Základy normování</p>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá způsob přípravy vývarů, polévek, vložek a zavářek, jejich uchování a expedici</li> </ul>	<p>Příprava polévek</p>	<b>48</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná přípravu základních omáček k vařenému masu, ale i přípravu studených omáček</li> </ul>	<p>Příprava omáček</p>	<b>60</b>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
– zná přípravu příloh a jednoduchých salátů	Příprava příloh a salátů	30
– ovládá technologické postupy bezmasých pokrmů a zná zásady racionální výživy	Příprava bezmasých jídel	24
– rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení, zná malý a velký stolní inventář. – Dovede připravit odbytové středisko na provoz	<b>III. Odbytové středisko</b> Nácvik pracovních činností, spojených s přípravou odbytového střediska	12
– osvojuje si základní povinnosti, ovládá je a umí je použít v praxi – dodržuje společenské vystupování	Základní povinnosti obsluhujícího a jeho pomůcky – použití	24
-ovládá techniku jednoduché obsluhy, nošení talířů a jejich sklizení, podávání teplých a studených nápojů z plat a táců	Technika jednoduché obsluhy	60
– osvojuje si a zvládá zakládání inventáře	Podávání snídaní, přesnídávek, svačin, obědů a večeří	12
	Obsluha skupin	6
– dovede využít technické vybavení při objednávce hosta	Nácvik práce s pokladnou	6
– osvojí si úklid pracoviště a inventáře po skončení provozu	Práce při skončení provozu	6
– ví, co jsou to gastronomická pravidla a umí sestavit jídelní a nápojový lístek	Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel	33

## 2. ročník – Odborný výcvik – Kuchař-číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin: 577,5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> – jedná v souladu s bezpečnostními předpisy – vysvětlí účel kritických bodů a jejich fungování v praxi	Hygienické požadavky na provoz společného stravování <b>I. Úvod</b> Seznámení žáků s pracovištěm, proškolení BOZP, PO, hygienické předpisy, kritické body HCCP, praktické procvičování získaných dovedností z prvního ročníku	14
– zná technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z masa jatečných zvířat – charakterizuje vlastnosti masa jatečných zvířat včetně vnitřností	<b>II. Výrobní středisko</b> Hovězí maso – Rozdělení do jednotlivých částí, krájení, příprava základů, příprava vařením, dušením, pečením Hovězí vnitřnosti	70
– ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, rozdělení, porcování	Telecí maso – rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením. Telecí vnitřnosti	21
– používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů – pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou	Vepřové maso – rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Uzené vepřové maso a slanina, vepřové vnitřnosti a speciální výrobky – vepřové hody	70
– ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně – kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy	Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso Rozdělení, použití, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Vnitřnosti	35
– používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu	Ryby – předběžná úprava, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Vnitřnosti Korýši, měkkýši, obojživelníci	21
	Drůbež – předběžná úprava, vykošťování, porcování, příprava vařením, dušením, pečením, smažením Nádivky Vnitřnosti.	5

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
	Zvěřina – předběžná úprava, příprava zvěřiny vysoké, nízké, černé, pernaté. Vnitřnosti.	35
	Mletá masa. Druhy mletých mas. Použití, tepelné úpravy.	35
	Souborné a prověřovací práce. I. a II. pololetí	53,5
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá vnitřní dělbu práce mezi číšníky při obsluze</li> <li>– charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy</li> <li>– ovládá vhodné formy obsluhy a podle charakteru střediska používá způsob obsluhy a vhodný inventář</li> </ul>	<b>III. Odbytové středisko</b> Systémy obsluhy a formy prodeje. Systém vrchního číšníka, obvodový (rajonový) systém, francouzský systém, způsob obsluhy Table d'hôte. Prodej jídel v automatu, bufetu, samoobsluze, doplňkový prodej při hromadných akcích.	70
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zvládá podávání jednotlivých chodů u složité obsluhy</li> </ul>	Složitá obsluha Podávání aperitivů. Podávání studených předkrmů. Podávání polévek. Podávání teplých předkrmů. Podávání ryb. Podávání hlavních jídel. Podávání dezertů. Podávání kávy. Podávání digestivu.	70
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná dokončování pokrmů u stolu hosta</li> </ul>	Dokončování pokrmů u stolu hosta – Ukázkově (ochucování, zjemňování, porcování, flambování, příprava dresinků a míchání salátů.)	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá obsluhu a údržbu pivního zařízení včetně čepování moderním způsobem</li> </ul>	Obsluha a údržba pivního zařízení Moderní způsob čepování piva	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakterizuje kavárnu, vinárnu, bar a ostatní společensko – zábavní střediska</li> </ul>	Obsluha – v kavárně ve vinárně v baru v ostatních společensko – zábavních střediscích	20



### 3. ročník – Odborný výcvik – Kuchař-číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin:

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– jedná v souladu s bezpečnostními předpisy a jejich fungování v praxi</li> </ul>	<p><b>I. Výrobní středisko</b></p> <p>Proškolení k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, osobní hygieně, hygieně pracoviště a pomůcek</p>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– dovede určit druhy mas na přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>– ovládá technologické postupy pokrmů na objednávku</li> <li>– používá moderní trendy na úpravu příloh a obloh a šťáv</li> <li>– zná speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku</li> <li>– ovládá způsob dohotovování pokrmů před hostem</li> </ul>	<p><b>Nácvik přípravy pokrmů na objednávku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– vhodnost jednotlivých druhů mas</li> <li>– minutky z masa hovězího, telecího, vepřového, skopového, z ryb, drůbeže, zvěřiny, z mletých mas a vnitřností</li> <li>– příprava šťávy</li> <li>– úprava příloh a obloh</li> <li>– anglický způsob, v papilotě, v alobalu, v grilovacích kleštích, speciální úpravy</li> <li>– dokončování pokrmů před hostem</li> </ul>	<b>102,5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– připravuje studené pokrmy a předkrmy zařazené v jídelním lístku</li> <li>– ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a jejich aranžování na mísy</li> <li>– zakládání mís na slavnostní tabuli</li> </ul>	<p><b>Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– studené předkrmy a pokrmy</li> <li>– majonézy, aspiky, rosoly, marinády, ochucená másla</li> <li>– obložené chlebičky, chuťovky, výrobky ze sýrů a vajec</li> <li>– plněná zelenina, složité saláty</li> <li>– jídla rybí a podávání kaviáru</li> <li>– masové pěny, galantiny, paštiky a huspeniny</li> <li>– složité majonézy a koktejly, příprava nářezů a studených mís</li> <li>– speciality studené kuchyně, rautové výrobky – kurz</li> </ul>	<b>70</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná technologii přípravy teplých předkrmů a jejich odlišnosti</li> </ul>	<p><b>Nácvik přípravy teplých předkrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– předkrmy z vajec a sýrů</li> <li>– předkrmy z mas a vnitřností jatečných zvířat, drůbeže a ryb</li> <li>– předkrmy ze zeleniny a ovoce</li> <li>– speciální úpravy teplých předkrmů</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> </ul>	<p><b>Seznámení s přípravou pokrmů zahraničních kuchyní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– například francouzská, anglická, italská, balkán, asijská, ruská, židovská</li> </ul>	<b>35</b>

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná technologické postupy krajových specialit</li> <li>– je schopen vytvořit vlastní kalkulaci pokrmu</li> </ul>	<b>Krajové speciality a vlastní kalkulace</b>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá technologické postupy moučníků, nápojů i jejich dohotovení a expedici</li> <li>– zná způsoby úpravy korpusů, náplní a polev</li> </ul>	<b>Nácvik přípravy moučníků a nápojů</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– druhy těst a jejich příprava</li> <li>– korpusy, náplně a polevy</li> <li>– příprava teplých i studených nápojů</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná technologické postupy přípravy dietních pokrmů, pracuje s recepturami diet</li> <li>– zná dietní systém v ČR</li> </ul>	<b>Dietní jídla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– makrobiotika, vegetariánská strava,</li> <li>– dietní systém v ČR</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je schopen vykonat soutěž odborných dovedností ve stolničení a technologii PP</li> </ul>	<b>Soutěž odborných dovedností</b>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– uplatňuje znalosti z barmanského kurzu</li> </ul>	<b>II. Odbytové středisko</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Míšené nápoje-barmanský kurz</li> <li>– seznámení se základními druhy surovin, inventářem a výrobními postupy, zbožíznalství, výrobní postupy</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná a je schopen popsat UZ a poskytnout služby v tomto zařízení</li> </ul>	<b>Ubytovací zařízení - kategorizace</b>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– umí přijmout objednávku a sestavit menu</li> <li>– zajistit přípravu gastronomické akce, vyúčtování její ukončení i úklid</li> </ul>	<b>Slavnostní hostiny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– příprava místnosti, tvary tabulí,</li> <li>– písemnosti, příprava tabule, zasedací pořádek, couvert, vyúčtování a práce po skončení hostiny</li> <li>– slavnostní obsluha –podávání jídel a nápojů</li> </ul>	<b>104</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zúčastňuje se akcí s nabídkovým stolem a získává zde odborné zkušenosti</li> </ul>	<b>Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– recepce, společenská setkání</li> <li>– příprava studeného a teplého stolu, sortiment jídel</li> <li>– příprava nápojového stolu, sortiment nápojů</li> <li>– způsob obsluhy a práce po skončení hostiny</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– je schopen vykonat praktické závěrečné zkoušky obhajobou slavnostní tabule a následnou obsluhou, rovněž přípravou zadaného menu a jeho obhájením</li> </ul>	Vykonání praktických závěrečných zkoušek	<b>14</b>

# Myslivost

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## **Obecné cíle předmětu:**

Cílem vyučovacího předmětu myslivost je v součinnosti s odborným výcvikem poskytnout žákům odborné vědomosti z oblasti myslivosti a položit tím základy pro další rozšíření jejich rozhledu a umožnit jim pochopit veškeré dění v lese ve všech souvislostech. Žáci se seznamují se základními biologickými ději, které ovlivňují existenci jednotlivých druhů zvěře a celého lesního ekosystému, který svou činností ovlivňují. Mimo myslivecké zoologie se žáci seznámí i s dalšími mysliveckými disciplínami, jako jsou péče o zvěř, kynologie, lovectví, střelectví, myslivecké tradice a historie myslivosti. Nedílnou součástí výuky je i zvládnutí předpisů z oblasti myslivosti a předpisů souvisejících (zákon o myslivosti a jeho prováděcí vyhlášky, části zákona veterinárního a zákona na ochranu přírody, zákon o zbraních a střelivu apod.) Naučit žáky citlivě a v souladu s legislativou hospodařit se zvěří v honitbách jako částech ekosystému.

Žáci mají možnost se na závěr výuky podrobit zkoušce z myslivosti a jejím úspěšným absolvováním splnit základní podmínku pro vydání loveckého lístku.

## **Charakteristika učiva:**

Výuka je orientována na seznámení žáků s předpisy z oblasti myslivosti. Žáci se seznámí se základními legislativními normami, s mysliveckými zvyky a tradicemi, se základními biologickými daty zvěře, s péčí o zvěř, lovectvím, mysliveckou kynologií i loveckým střelectvím. Naučí se bezpečně zacházet s loveckou zbraní, což se cvičí a kontroluje při praktickém výcviku na střelnici. Provádí se výcvik ve střelbě brokem i kulí.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Historie myslivosti a myslivecké tradice</li> <li>2. Právní předpisy</li> <li>3. Myslivecká zoologie a biologie zvěře</li> <li>4. Praktická cvičení</li> </ol>	<b>2</b>
<b>3</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Péče o zvěř</li> <li>2. Kynologie a choroby zvěře a psů</li> <li>3. Lovecké zbraně a střelivo</li> <li>4. Lovectví</li> <li>5. Praktický výcvik ve střelbě</li> </ol>	<b>2</b>

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

Učitel vede žáky ke správnému používání odborné terminologie, k samostatnosti v rozhodování, k uvědomělému dodržování mysliveckých tradic a zásad správného hospodaření se zvěří a k bezpečné a zodpovědné manipulaci se zbraněmi. Žáci si osvojí zásady ekologického chování a zodpovědného jednání.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

- frontální výuka
- skupinová výuka
- vysvětlování a popis podle obrázků
- práce s odbornou literaturou
- referáty a promítání videa
- exkurze
- nácvik bezpečné manipulace se zbraní
- výcvik ve třelně brokem i kulí

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Střední odborné učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

Pokud žák úspěšně nezvládne výcvik v bezpečné manipulaci se zbraní nebude připuštěn ke konání závěrečné zkoušky z myslivosti (nedostane vysvědčení o zkoušce z myslivosti na jehož základě může žádat o vydání loveckého lístku).

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

### **komunikativní:**

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- vhodně se prezentovat při oficiálním jednání
- naslouchat pozorně druhým, účastnit se diskuzí (formulovat a zdůvodnit své názory, vyslechnout názory druhých a vhodně na ně reagovat)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- plánovat svůj život a pracovní kariéru
- ke svému učení využívat zkušeností jiných lidí a učit se i na základě zprostředkovaných zkušeností
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- umět pracovat samostatně i v týmu
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- uznávat autoritu nadřízených
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace

### **pracovní (odborné):**

- získat pozitivní vztah k výkonu práva myslivosti jako druhu lidské aktivity
- používat vhodnou mysliveckou výstroj a výzbroj
- dbát na bezpečnost zacházení se zbraní
- dodržovat zásady hygieny při manipulaci se zvěřinou
- umět vhodně komunikovat s potenciálními partnery i veřejností
- myslivce vhodně reprezentovat na veřejnosti
- zajímat se o znalost práv a povinností svých i osob na výkonu práva myslivosti zúčastněných
- kontrolovat svou činnost a reálně hodnotit dosažený výsledek

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět svými tématy mezipředmětově navazuje na technologii, ekonomiku a občanskou nauku.

## 2. ročník – Myslivost – Kuchař – číšník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– získá základní informace o historii myslivosti</li> <li>– osvojí si zvyky a tradice v myslivosti</li> <li>– umí mysliveckou mluvu</li> </ul>	<p><b>1. Historie myslivosti a myslivecké tradice</b>  Dějiny lovectví a myslivosti  Myslivecká kultura, zvyky a tradice  Myslivecká mluva  Osobnost myslivce a etika myslivosti</p>	<b>8</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná základní právní předpisy které souvisí s výkonem práva myslivosti</li> </ul>	<p><b>2. Právní předpisy</b>  Zákon o myslivosti č.449/01 Sb.  Vyhlášky 244/02, 245/02, 491/02 7/03 a 553/04  Zákon o zbraních střelivu 119/02 Sb. ve znění pozdějších předpisů a jeho prováděcí vyhlášky  Zákon a ochraně přírody 460/92 Sb.  Veterinární zákon č.166/99 Sb.  Části dalších předpisů, které s výkonem práva myslivosti souvisí</p>	<b>25</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– získá základní informace o jednotlivých druzích zvěře (zejména jejich biologická data a nároky na potravu a životní prostředí)</li> </ul>	<p><b>3. Myslivecká zoologie a biologie zvěře</b>  Zvěř srstnatá, hlavní rozpoznávací znaky, způsob života, potravní nároky, říje, rozmnožování a vývoj jedinců  Zvěř pernatá, hlavní rozpoznávací znaky, způsob života, potravní nároky, tok, rozmnožování a vývoj jedinců  Odhad věku živé zvěře</p>	<b>25</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– umí prakticky uplatnit poznatky získané při výuce (budování krmných a loveckých zařízení v honitbě)</li> <li>– se aktivně podílí na příkrmování, lovech apod.</li> </ul>	<p><b>4. Praktická cvičení</b></p>	<b>8</b>

### 3. ročník – Myslivost – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná zásady výživy a příkrmování zvěře</li> <li>– zná druhy mysliveckých zařízení pro příkrmování</li> <li>– ví co je průběrný odstřel</li> <li>– umí provádět sčítání zvěře</li> <li>– zná význam bonitace honiteb</li> <li>– ví co to je koeficient očekávané produkce</li> </ul>	<p><b>1. Péče o zvěř</b></p> <p>Chov zvěře ve volných honitbách Chov zvěře v oborách a bažantnicích, technologie umělého chovu zvěře Druhy, výstavba a údržba zařízení pro chov zvěře Druhy krmiv a zásady příkrmování Zlepšování životního prostředí zvěře Ochrana zvěře a ekologie Předcházení škodám zvěři a etologie</p>	<b>16</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná skupiny plemen loveckých psů</li> <li>– pozná plemena loveckých psů</li> <li>– zná zásady chovu a výcviku psů</li> <li>– zná nejběžnější choroby loveckých psů</li> <li>– ví o běžných chorobách lovné zvěře, jak postupovat při podezření na nákazu zvěře, dodržuje zásady hygieny</li> </ul>	<p><b>2. Kynologie a nemoci zvěře a psů</b></p> <p>Poznávání plemen loveckých psů Skupiny plemen Zásady správného chovu Základy výchovy a výcviku psů Nemoci loveckých psů (příčiny, příznaky a léčba) Nemoci zvěře (znalost nejčastějších, jak jim předcházet a jak je léčit)</p>	<b>19</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná druhy loveckých zbraní a jejich dělení</li> <li>– střelivo, druhy a vhodnost použití</li> <li>– lovecká balistika</li> <li>– umí pečovat o zbraň</li> <li>– zná zásady bezpečného zacházení se zbraněmi</li> <li>– zná podmínky bezpečného držení a nošení zbraní</li> </ul>	<p><b>3. Lovecké zbraně a střelivo</b></p> <p>Druhy loveckých zbraní (chladné a palné) Druhy palných zbraní, jejich konstrukce, základy balistiky Druhy loveckého střeliva Zásady bezpečného zacházení se zbraní Zásady poskytování první pomoci při úrazech vzniklých při výkonu myslivosti</p>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná způsoby lovu zvěře</li> <li>– lovecké stopařství</li> <li>– ošetřování úlovku</li> <li>– umí preparovat trofeje</li> <li>– zná bodování loveckých trofejí</li> </ul>	<p><b>4. Lovectví</b></p> <p>Způsoby a organizace lovu zvěře odstřelem Lov odchytem Lovecké stopařství Lovecká zařízení v honitbě Zásady správného ošetření úlovku, rušení úlovku Lovecké trofeje a jejich úprava Hodnocení a bodování trofejí metodou CIC</p>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– naučí se bezpečnému ovládnutí zbraně</li> <li>– vyzkouší si střelbu na loveckém kole, absolvuje výcvik ve střelbě kulí</li> </ul>	<p><b>5. Praktický výcvik ve střelbě</b></p>	<b>10</b>

# Sportovní hry

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/02 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Cílem nepovinného vyučovacího předmětu sportovní hry je umožnit žákům sportovní vyžití ve zvolených hrách. Tím si zdokonalí své pohybové dovednosti a budou mít možnost si udržovat a zvyšovat svoji tělesnou kondici. Naučit žáky preferovat zdravý životní styl a eliminovat záporné působení okolního prostředí a pracovní zátěže na svůj organismus. Aktivně vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným pohybovým aktivitám a začlenit je do svého denního režimu jako nezbytnou součást zdravého životního stylu moderního člověka. Zároveň je žákům umožněno smysluplné využití volného času pod odborným dozorem.

## Charakteristika učiva:

Výuka je orientována na seznámení žáků s pravidly hry vybraného sportu, se zásadami údržby sportovišť a výstroje a výzbroje. Žáci si umí zvolit a samostatně vybrat vhodné sportovní oblečení a pomůcky. Seznámí se s odbornou sportovní terminologií na takové úrovni aby žák dokázal bez problémů sledovat informace nejen při hře, ale i ve sdělovacích prostředcích, tisku a literatuře. Žáci se naučí správnému a čestnému chování podle zásad „fair play“.

<b>Ročník</b>	<b>Stručný popis vzdělávacího obsahu</b>	<b>Týdenní hodinová dotace</b>
<b>1</b>	Sportovní hry podle zájmu žáků volejbal, basketbal, házená, fotbal, sálová kopaná	<b>2</b>
<b>2</b>	Sportovní hry podle zájmu žáků volejbal, basketbal, házená, fotbal, sálová kopaná	<b>2</b>
<b>3</b>	Sportovní hry podle zájmu žáků volejbal, basketbal, házená, fotbal, sálová kopaná	<b>2</b>



### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

V předmětu sportovní hry se usiluje především o provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Žáci jsou vedeni k pravidelnému provozování sportu a jsou jim vytvářeny podmínky k tomu aby se jim aktivní sportování stalo každodenní potřebou. Dále jsou vedeni ke spolupráci s ostatními sportovci a správným životním postojům podle zásad fair play.

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Ve sportovních hrách převažuje skupinová výuka. Velice důležitá je názorná ukázka učitele a jeho organizační schopnosti při výuce. Kvalita výuky je do značné míry závislá na vybavení tělocvičny a materiálním vybavení (kvalita míčů, branek, sítí, apod.).

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem SOU Sedlčany.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

#### **občanské:**

- podpora aktivního sportování
- být tolerantní k identitě jiných
- umět poskytnout první pomoc
- hrát odpovědně, podřídit svůj výkon hře a taktice celého družstva
- respektovat soupeře, nepodceňovat a nezesměšňovat ho
- při fandění se nedat strhnout davem a mít vlastní úsudek a být schopen o něm diskutovat s jinými lidmi
- při sledování sportovních přenosů v médiích být hrdý na naše reprezentanty
- při jakékoli sportovní činnosti jednat v souladu s morálními principy a v duchu
- fair play

#### **komunikativní:**

- být schopen se domluvit na společné taktice mužstva
- své myšlenky a projevy formulovat srozumitelně a souvisle
- přijmout pokyny kapitána družstva
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury chování, jak ve směru ke spolužákům tak i učitelům
- naučit se pořizovat záznamy a obrazové materiály ze sportovních soutěží

#### **sociální a personální:**

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti, meze i nedostatky a pracovat sami na sobě
- vždy dodržovat pravidla fair play
- rozdělování a přijímání úkolů v rámci družstva
- pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj v průběhu celého života
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- umět přijímat kritiku a poučit se z ní
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobním konfliktům a k odstraňování diskriminace
- podporovat myšlenku olympijského hnutí

### pracovní

- uvědomit si nutnost dodržování pravidel ve sportu i v životě
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- dodržovat zásady hygieny a správné výživy
- uvědomění si rizik při pohybových aktivitách
- kontrolovat svou činnost a reálně hodnotit dosažený výsledek
- zpracování a prezentace naměřených sportovních výkonů

### Mezipředmětové vztahy:

Nepovinný předmět sportovní hry se mezipředmětově se doplňuje s tělesnou výchovou ekologií, občanskou naukou a společenskou výchovou.

### 1.-3. ročník – Sportovní hry – Kuchař – číšník

#### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> – zná základní pravidla hry a gesta rozhodčích – řeší herní situace, přijímá taktiku zvolenou družstvem – používá vhodné oblečení a obutí – nechová se nesportovně (držení, strkání, podrážení, apod.) – adekvátně reaguje na vypjaté situace ve hře – dodržuje pravidla fair play	<b>1. Volejbal</b> – základní pravidla – ovládání míče(odbití vrchem, odbití spodem, podání, přihrávka, smeč, blok) – organizace zápasů a rozhodování, taktika hry	20
<b>Žák:</b> – zná základní pravidla hry a gesta rozhodčích – řeší herní situace, přijímá taktiku zvolenou družstvem – používá vhodné oblečení a obutí – nechová se nesportovně(držení, strkání, podrážení, apod.) – adekvátně reaguje na vypjaté situace ve hře – dodržuje pravidla fair play	<b>2. Basketbal</b> – základní pravidla – ovládání míče na místě i v pohybu (driblování, přihrávky, přijímání míče, odehrávání míče, postup s míčem, vykrývání útoku, druhy střelby a její technika, dvojtakt, trestný hod, doskok, rozskok) – organizace zápasů, rozhodování, taktika hry – útočné kombinace, – obranné kombinace(proklouzávání a přebírání – různé herní systémy(postupný útok proti osobní a zónové obraně) – rychlý protiútok	20

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná základní pravidla hry a gesta rozhodčích</li> <li>– řeší herní situace, přijímá taktiku zvolenou družstvem</li> <li>– používá vhodné oblečení a obutí</li> <li>– nechová se nesportovně (držení, strkání, podráženi, apod.)</li> <li>– adekvátně reaguje na vypjaté situace ve hře</li> <li>– dodržuje pravidla fair play</li> </ul>	<p><b>3. Házená</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní pravidla</li> <li>– herní činnosti jednotlivce: ovládání míče (přihrávky, postup s míčem, střelba a její technika, trestný hod)</li> <li>– taktika hry</li> </ul>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná základní pravidla hry a gesta rozhodčích</li> <li>– řeší herní situace, přijímá taktiku zvolenou družstvem</li> <li>– používá vhodné oblečení a obutí</li> <li>– nechová se nesportovně (držení, strkání, podráženi, apod.)</li> <li>– adekvátně reaguje na vypjaté situace ve hře</li> <li>– dodržuje pravidla fair play</li> </ul>	<p><b>4. Fotbal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní pravidla</li> <li>– průpravná cvičení s míčem (obraty rolování, překračování, žonglování)</li> <li>– útočné činnosti (vedení míče, zaseknutí míče, přihrávky nártem, vnitřní stranou nohy, hlavou)</li> <li>– zpracování míče (nohou, hlavou, tělem)</li> <li>– obcházení spoluhráče</li> <li>– střelba</li> <li>– obranné činnosti (obsazování hráče s míčem i bez míče, obsazování prostoru)</li> <li>– činnosti brankáře (chytání, vyrážení, odkopávání míče)</li> <li>– standardní situace (zahájení hry ze středu hřiště, vhazování míče, přímý a nepřímý volný kop, rohový a pokutový kop)</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná základní pravidla hry a gesta rozhodčích</li> <li>– řeší herní situace, přijímá taktiku zvolenou družstvem</li> <li>– používá vhodné oblečení a obutí</li> <li>– nechová se nesportovně (držení, strkání, podráženi, apod.)</li> <li>– adekvátně reaguje na vypjaté situace ve hře</li> <li>– dodržuje pravidla fair play</li> </ul>	<p><b>5. Sálková kopaná</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– základní pravidla</li> <li>– průpravná cvičení s míčem (obraty rolování, překračování, žonglování)</li> <li>– útočné činnosti (vedení míče, zaseknutí míče, přihrávky nártem, vnitřní stranou nohy, hlavou)</li> <li>– zpracování míče (nohou, hlavou, tělem)</li> <li>– obcházení spoluhráče</li> <li>– střelba</li> <li>– obranné činnosti (obsazování hráče s míčem i bez míče, obsazování prostoru)</li> <li>– činnosti brankáře (chytání, vyrážení, odkopávání míče)</li> <li>– standardní situace (zahájení hry ze středu hřiště, vhazování míče, přímý a nepřímý volný kop, rohový a pokutový kop)</li> </ul>	

# Základy barmanství a sommeliérství

Kód a název oboru vzdělání:

**65-51-H/002 Kuchař – číšník**

Název ŠVP:

**Kuchař – číšník**

Forma vzdělávání: **denní**

Délka studia: **3 roky**

Stupeň poskytovaného vzdělání:

**střední vzdělání s výučním listem**

Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2016**

## Obecné cíle předmětu:

Předmět je nepovinný, určen pro zájemce 1-3.ročníku. Žáci v prvním ročníku absolvují učivo dále je pak opakují a prohlubují. Předmět navazuje na týdenní Barmanský kurz a žáci dále prohlubují své znalosti v souvislosti s přípravou na barmanské soutěže a barmanská vystoupení.

V sommeliérské části předmětu získávají žáci hlubší znalosti o nápojové gastronomii a o práci sommeliéra.

## Charakteristika:

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

Předmět je provázán s dalšími předměty například Stolničení, Potraviny a výživa, Technologie, Ekologie, Chemie

Ročník	Stručný popis vzdělávacího obsahu	Týdenní hodinová dotace
1-3.	<b>Sommeliérství</b> – práce sommeliéra, odborníka v gastronomii <b>Barmanství</b> – číšník za barem – znalosti, povinnosti a úskalí Odborné práce	1

### **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot:**

- snaží se vést k poctivosti v práci, spolehlivosti, důslednosti a k slušnému chování

### **Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení):**

Výklad, skupinová práce, komunikativní dialogické metody, práce s odbornou literaturou, vysvětlování a popis podle obrázků, promítání videa, praktická cvičení s odbornými pomůckami, práce na odborných portálech internetu, diskuse k chování pracovníků v gastronomických provozech

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem Středního odborného učiliště, Sedlčany.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně).

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:**

#### ***komunikativní:***

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- vést žáky k užívání odborné terminologie
- 

#### ***sociální a personální:***

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

#### ***pracovní (odborné):***

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, k zájmu o studijní obor a specifické činnosti související s prací odborníka
- vést žáky k tomu, aby rozvíjeli zejména kompetence pracovní, sociální a personální, porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení
- kontrolovat svou činnost a hodnotit dosažený výsledek

### **Mezipředmětové vztahy:**

Předmět využívá a mezipředmětově navazuje na všechny odborné předměty stolničení, technologie, potraviny a výživa, odborný výcvik a dále i na chemii, ekologii a práci s počítačem.

1 – 3. ročník – Zýklady barmanství a someliérství (nepovinný předmět) – Kuchař-číšník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>Žák:</b> – chápe význam sommeliérské práce jako odborníka na specifickém pracovišti	<b>1. Sommeliérství</b> Funkce a práce sommeliéra	1
– orientuje se v možnostech nákupu vína a jeho uložení	<b>2. Nákup vína, kapitálová investice</b> Zařízení a vybavení domácí vinotéky	2
– zná rozdělení vína podle vinařského zákona	<b>3. Víno, láhev, druhy vína</b> Vinařský zákon	2
– charakterizuje zvláštnosti v podávání vína a jeho ošetřování	<b>4. Otvírání a podávání vína</b> přírodního a šumivého, výroba, zátky, ukládání vína	2
– chápe speciální práci při podávání vína	<b>5. Teploty vína při uložení</b> a podávání, frapování, temperování	2
– zná pojem dekantace a degustace	<b>6. Dekantace, hlediska degustace</b> vína, vlastnosti vína, zdravotní aspekty, Vybavení sklepníka, druhy sklenic Praktická cvičení.	7
– rozezná a popíše pomůcky barmana	<b>7. Barmanství</b> Pomůcky a vybavení barmana	2
– umí správně uložit suroviny na baru, dokáže spočítat kalkulaci nápoje, pracuje se hygieny na baru	<b>8. Suroviny na baru,</b> báze, druhy nápojů Profese a hygiena Kalkulace nápojů, praktická cvičení a přípravy na soutěže a vystoupení	15

## 1.5 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Personální zajištění výuky je řešeno v souladu se zákonem č.536/2005 Sb. O pedagogických pracovnících a dalšími souvisejícími předpisy. Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu 41-56-H / 001 Lesní mechanizátor je zajišťováno plně kvalifikovanými pedagogy. Pouze výuka cizího jazyka je zajišťována pedagogickými pracovníky s částečnou kvalifikací (doplnění částečné kvalifikace na plnou není možné protože žádná pedagogická fakulta nenabízí studium jazyků v dálkovém studiu). Výuku zajišťuje tým zkušených pedagogů, průměrná délka pedagogické praxe učitelů SOU je 29,5 roku a u učitelů odborného výcviku 20 roků. Složení pedagogického sboru je dlouhodobě stabilní.

SOU je umístěno v samostatném areálu v ulici Petra Bezruče v Sedlčanech. V historické budově školy je 13 učeben, z toho jsou 4 specializované. Dvě učebny jsou vybaveny PC. Jedna učebna je vybavena pro výuku cizích jazyků a další pro výuku odborných předmětů potravinářsky zaměřených oborů.

Žáci mají možnost využít školní jídelnu umístěnou přímo v budově školy, která nabízí volbu ze 3 druhů hlavních jídel. Žákům ubytovaným na DM nabízí i celodenní stravování. V areálu SOU je i domov mládeže a vlastní tělocvična.

Materiální zabezpečení oboru kuchař – číšník je poměrně dobré. Pro zajištění odborného výcviku slouží 2 kuchařská pracoviště ve cvičných kuchyňkách a školní restaurace s kuchyní pokrmů na objednávku. Další odborný výcvik probíhá na řádně vybavených smluvních pracovištích. V oblasti teoretického vyučování jsou všechny učebny vybaveny televizory pro videoprojekci výukových programů a čtyři datovými projektory. Pro výuku jsou k dispozici výukové programy, a didaktické pomůcky.