

školní vzdělávací program

65-51-H/01 KUCHARŮ-ČÍŠNÍK - zkrácené studium - 2017

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

65-51-H/01 - KUCHARŮ-ČÍŠNÍK - zkrácené studium od září 2017

**Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné
učiliště BEAN, s. r. o.**

1 Identifikační údaje

| | | | |
|------------------------|---|-------------------|---|
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHARŤ-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Datum | 28. 8. 2017 | Název RVP | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník |
| Platnost | od 1. září 2017 | Dosažené vzdělání | Střední odborné vzdělání s výučním listem |
| Forma vzdělávání | denní forma vzdělávání ve zkráceném studiu | | |
| Délka studia v letech: | 1 | | |

| | |
|-------------|---|
| Název školy | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o. |
| Adresa | 191 00 PRAHA , Českobrodská 32a |
| IČ | 25 641 034 |
| REDIZO | 600006328 |
| Kontakty | Ing. Yvona Šorejsová |
| Ředitel | Ing. Yvona Šorejsová |
| Telefon | 773 92 13 13 |
| Email | info@bean.cz |
| www | www.bean.cz |

| | |
|------------|---------------------------------|
| Zřizovatel | BEAN, s. r. o. |
| Adresa | 191 00 PRAHA , Českobrodská 32a |
| IČ | 63992787 |
| Kontakt | RNDr. Karel Schuh |
| Telefon | 773131311 |
| Email | schuh@bean.cz |
| www | www.bean.cz |

.....
datum, podpis, razítko

2 Profil absolventa

| | | | |
|-------------------|---|------------------------|--|
| Škola | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o., 191 00 PRAHA, Českobrodská 32a | | |
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHARĚ-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Platnost | od 1. září 2017 | Délka studia v letech: | 1.0 |
| Kód a název oboru | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník | Forma vzdělávání | denní forma vzdělávání ve zkráceném studiu |

Absolvent se uplatňuje při výkonu povolání kuchař a číšník ve velkých, středně velkých a malých provozech. Očekávají se u něj tyto kompetence, tzn. že absolvent:

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - s porozuměním poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky
 - uplatňuje různé způsoby práce s textem, umí uplatňovat různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
 - ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
 - zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
 - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí
 - využívá při svém učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
 - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- Kompetence k řešení problémů
 - porozumí zadání úkolu a určit jádro problému,
 - umí řešit problémy
 - umí využívat týmové řešení
 - volí prostředky a způsoby
- Komunikativní kompetence
 - dosahuje jazykové způsobilosti nejméně v jednom cizím jazyce
 - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
 - zaznamenává písemně podstatné myšlenky a údaje
 - formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle,
 - umí se vyjadřovat k účelu jednání a komunikační situaci
 - dodržuje jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii
 - zpracovává administrativní písemnosti a pracovní dokumenty
 - účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajovat své názory a postoje;
 - formuluje své myšlenky v písemné podobě přehledně a jazykově správně
- Personální a sociální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti
- má odpovědný vztah ke svému zdraví
- ověřuje si získané poznatky
- reaguje adekvátně
- stanovuje si cíle a priority
- je připraven na práci v týmu
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a má k nim vytvořen pozitivní vztah
 - uznává tradice a hodnoty svého národa
 - uznává hodnotu života
 - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí
 - umí jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
 - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
 - zajímá se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě
 - jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
 - uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
 - umí komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
 - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
 - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech
 - má reálnou představu o podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů
 - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce
 - rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokáže vyhledávat a posoudit podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi
- Matematické kompetence
 - umí nacházet vztahy mezi jevy a předměty
 - čte různé formy grafického znázornění
 - používá pojmy kvantifikujícího charakteru
 - používá a převádí běžné jednotky
 - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
 - aplikuje znalosti o základních tvarech
 - umí provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky online a offline komunikace
 - pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- pracuje s komunikačních technologií
- pracuje s prostředky informačních technologií
- dokáže se učit používat nové aplikace;
- dokáže posoudit věrohodnost informačních zdrojů
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích
- získává informace z otevřených zdrojů
- pracuje s osobním počítačem

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - zná způsoby skladování
 - má přehled o základních druzích potravin a nápojů
 - má přehled o výživě
 - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
 - sestaví menu, jídelní a nápojové listky
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - používá a udržuje zařízení v gastronomickém provozu
 - ovládá technologii přípravy pokrmů
- Ovládat techniku odbytu
 - dbá na estetiku při pracovních činnostech
 - vystupuje společensky a jedná profesionálně
 - volí vhodné formy obsluhy
 - ovládá druhy a techniku odbytu
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - sjednává odbyt výrobků a služeb
 - využívají ekonomických informací pro zabezpečení provozu
 - orientují se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu
 - kalkulují cenu výrobků a služeb
 - připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu
 - vyhotovují písemnosti
 - využívají marketingové nástroje
 - sestavují nabídkové listy
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - uvědomují si, že bezpečnost práce je nedílnou součástí péče o zdraví
 - znají zásady poskytování první pomoci
 - znají systém péče státu o zdraví pracujících
 - znají zásady a mají návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti
 - znají a dodržují základní právní předpisy BOZP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

- dbají na zabezpečování parametrů (standardů) kvality
- dodržují stanovené normy
- akceptují kvalitu jako významný nástroj konkurenceschpnosti a dobrého jména podniku
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - znají význam, účel a užitečnost vykonávané práce
 - nakládají s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky
 - efektivně hospodaří se svými finančními prostředky
 - zvažují při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk

3 Charakteristika školy

| | | | |
|-------------------|---|------------------------|---|
| Název školy | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o. | | |
| Adresa | 191 00 PRAHA , Českobrodská 32a | | |
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHAR-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Platnost | od 1. září 2017 | Dosažené vzdělání | Střední odborné vzdělání s výučním listem |
| Kód a název oboru | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník | Délka studia v letech: | 1 |

Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o. se sídlem v Praze 9, Českobrodská 32a je polytechnickou střední školou, zabývající se

- obory, které jsou ukončeny maturitní zkouškou

- Ekonomické lyceum s ŠVP Sportovní management,
- Ekonomické lyceum s ŠVP Aplikace IT a Programování na PC,
- Ekonomika a podnikání s ŠVP Internetový obchod a Technickoadministrativní činnosti
- Obchodní akademie s ŠVP Cestovní ruch (formou denní a dálkovou) a Řízení lidských zdrojů

(forma dálková)

- Zahradnictví
- Gastronomie
- Kosmetické služby
- nástavbové studium Podnikání a Gastronomie (formou denní a dálkovou),

- obory, které jsou zakončeny výučním listem

- Klempíř, Autolakýrník,
- Elektromechanik pro zařízení a přístroje,
- Autoelektrikář,
- Krejčí,
- Výrobce kožedělného zboží,
- Truhlář,
- Instalatér,
- Kominík,
- Tesař,
- Zedník,
- Pokrývač,
- Malíř a lakýrník,
- Kuchař - číšník,
- Prodavač,
- Zlatník a klenotník

Škola byla založena v roce 1993 jako Střední odborné učiliště BEAN a do dnešního dne vychovala již stovky absolventů v různých studijních i učebních oborech. Po celou dobu se věnuje i dalšímu vzdělávání dospělých zejména v učebních oborech. Všechna ŠVP v učebních oborech jsou zaměřena především na vzdělávání dospělých.

Cílem středního odborného vzdělávání na škole je připravit žáky v tříletých učebních oborech, čtyřletých studijních oborech a v nástavbovém studiu na úspěšný a odpovědný osobní, občanský a pracovní život v podmínkách měnícího se světa.

Žáci se učí osvojovat nástroje k pochopení světa a rozvíjet dovednosti potřebné k učení sama sebe a prohlubovat v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě. Vzdělání směřuje k rozvoji základních myšlenkových operací, k porozumění potřebným vědeckým a technickým metodám, nástrojům a pracovním postupům různých oborů v lidské činnosti.

Žáci se učí tvořivě zasahovat do prostředí, které je obklopuje, učí se pracovat v týmech a být schopni vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které jsou připravováni. Vzdělávání směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu žáků k týmové a i samostatné práci. Žáci si vytváří odpovědný přístup k plnění svých povinností a respektování svých stanovených pravidel.

Učí se porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami. Vzdělání směřuje k přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, jednání a chování.

Učí se žít společně s ostatními, být schopni podílet se na životě společnosti.

Vzdělání směřuje k tomu, aby se ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, rasismu a etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti.

4 Charakteristika ŠVP

| | | | |
|-------------------|---|------------------------|---|
| Název školy | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o. | | |
| Adresa | 191 00 PRAHA, Českobrodská 32a | | |
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHAR-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Platnost | od 1. září 2017 | Dosažené vzdělání | Střední odborné vzdělání s výučním listem |
| Kód a název oboru | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník | Délka studia v letech: | 1 |

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

ŠVP obor Kuchař-číšník je zpracován podle RVP. Snahou bylo připravit vzdělávací program, který vytvoří optimální předpoklady pro úspěšné uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce, případně absolventy připraví pro další vzdělávání. Cíle ŠVP vyjadřují společenské požadavky na vzdělanostní, dovednostní a osobnostní rozvoj žáků. Pro naplnění vzdělávání v daném programu je důležité propojení teoretických a praktických znalostí a dovedností.

V procesu vzdělávání je kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností, schopností řešit problémové situace, využívání informačních technologií a získávání všeobecných odborných znalostí a dovedností.

Metody a postupy ve výuce odpovídají odborné úrovni pedagogů. Jejich užití je blíže konkretizováno na úrovni vyučovacích předmětů. Výuka se zaměřuje na využívání autodidaktických metod, na techniky samostatného učení a práce, problémové učení a týmovou práci. Důraz je kladen na sociálně komunikativní aspekty učení a vyučování: (diskuse, řízený rozhovor, obhajoba postojů...).

Významnou součástí metod a postupů jsou motivační činitelé (soutěže v oboru, simulační a situační metody, řešení konfliktních situací, veřejné prezentace práce žáků, využívání projektových metod výuky). Tito činitelé vedou k aktivitám nadpředmětového charakteru.

Průřezová témata „občan v demokratické společnosti“, „člověk a životní prostředí“ a „člověk a svět práce“ jsou podle obsahu probírané látky zařazovány průběžně napříč všemi předměty. V hodinových dotacích je významně posílena výuka informatiky.

Integrace dětí se zdravotním postižením, podmínky pro integraci: personální a materiální.

Podle Směrnice MŠMT k integraci dětí a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami do škol a školských zařízení č.j.: 13 710/2001-24 ze dne 6. 6. 2002 se žákem se zdravotním postižením rozumí žák se zrakovým, sluchovým, tělesným nebo mentálním postižením, s vadami řeči, s více vadami, s lékařskou diagnózou autismu, žák se specifickými poruchami učení nebo chování a žák zdravotně postižený z důvodů dlouhodobé nebo chronické nemoci. Tito žáci jsou vedeni jako žáci se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP), které jsou doloženy výsledky ze speciálně pedagogického, psychologického a lékařského vyšetření.

Škola je otevřena integraci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, tyto ovšem musí být v souladu s klíčovými kompetencemi absolventa, které mimo jiné obsahují dobrý zdravotní stav a vhodné společenské chování a vystupování. Z těchto důvodů připadají k integraci v úvahu pouze žáci se specifickými vývojovými poruchami učení.

Na základě odborného vyšetření a žádosti zákonných zástupců žáka nebo zletilého žáka výchovný

poradce, třídní učitel a další pedagogičtí pracovníci školy vypracují a realizují individuální vzdělávací plán (IVP), který konzultují s příslušným poradenským zařízením. Struktura IVP vychází z platné právní úpravy, dokumentů školy a je v případě potřeby (u nezletilého žáka) doplněna dohodou o podílu žáka na plnění IVP a rozsahem spolupráce zákonných zástupců. Při vypracovávání IVP je brán zřetel na názor zákonného zástupce nebo zletilého žáka. Žákovi s SVPU je také po celou dobu studia zajištěna odborná péče výchovného poradce, školního psychologa a pracovníků PPP v podobě konzultací a kontrol plnění.

4.1 Podmínky realizace

Podmínky pro přijetí ke studiu

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Při přijímání ke studiu se hodnotí dosažené studijní výsledky, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické i osobnostní. Základem k přijetí ke studiu jsou výsledky přijímacího řízení a posouzení předchozího studia na ZŠ. Přijímání ke studiu se uskutečňuje na základě kritérií stanovených ředitelem školy. Jejich součástí může být i přijímací zkouška nebo pohovor s uchazečem o studium.

Zdravotní způsobilost uchazeče

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je rozhodující vyjádření příslušného registrujícího praktického lékaře.

Organizace výuky

Teoretická výuka je realizována v budově školy Českobrodská 32a, Praha 9

Praktická výuka je organizována u smluvních partnerů na základě smluv. Žáci jsou prozkoušováni průběžně ve vybrané smluvní provozovně. V 1. a 2. ročníku je výuka pro jednotlivá zaměření organizována společně Třetí ročník implikuje všechny stanovené kompetence, především v odborně zaměřených předmětech. Praktický výcvik ve třetím ročníku je rozčleněn na dobu praktického výcviku rovným dílem, tzn. 50 % stráví při přípravě pokrmů a 50 % při odbytu a obsluze.

Teoretická výuka zahrnuje:

a) 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

společenskovední 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

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

b) odborné vzdělávání

odborné vzdělávání vycházející z 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:

Žáci školy se u smluvních partnerů seznámí s celou šifí výroby pokrmů a obsluhou při servírování pro veřejné stravování. Důležitou součástí výuky jsou i odborné práce na rautech a společenských akcích konaných při příležitosti nejrůznějších seminářů, setkání či sportovních aktivit.

Další aktivity:

Občanské, odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretické i praktické výuce, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou.

Činnost školy na poli společenském, kulturním ale i odborném je velmi bohatá a pestrá nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy, ale i v mimoškolní sféře.

Žáci své odborné dovednosti prezentují na mnoha gastronomických akcích, které pořádají buď soukromí podnikatelé, hotely, či velké gastronomické firmy. Těchto aktivit se zúčastňují i učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů ve funkci pedagogického dozoru.

Abychom podpořili a rozvíjeli u našich žáků povědomí o důležitosti včlenění do evropského společenství a pomohli jim překonat zbytečný ostych daný určitou ohraničeností vlastní působnosti, aktivně rozvíjíme vztahy s partnerskými hotelovými školami.

Hodnocení, klasifikace

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem, vydaným ředitelkou školy jako součástí školního řádu.

Klasifikace žáků se specifickými potřebami učení - u těchto žáků klade učitel důraz na ten druh jejich projevu, ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Při procesu rozhodování je důsledně dodržován princip individuálního přístupu.

Charakteristika obsahu a formy závěrečné zkoušky:

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky a z praktické zkoušky z odborného výcviku.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

5 Učební plán

| | | | |
|-------------------|---|------------------------|---|
| Škola | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o., 191 00 PRAHA , Českokobrodská 32a | | |
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHARŤ-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Platnost | od 1. září 2017 | Délka studia v letech: | 1.0 |
| Kód a název oboru | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník | Forma vzdělávání | denní forma vzdělávání ve zkráceném studiu |

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník

| | | |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| Cizí jazyk | 2 | 2 |
| Tělesná výchova | 2 | 2 |
| Ekonomika | 2 | 2 |
| Komunikace | 2 | 2 |
| Výroba pokrmů - teorie | 3 | 3 |
| Odbyt a obsluha -teorie | 3 | 3 |
| Výroba pokrmů - praxe | 9 | 9 |
| Odbyt a obsluha - praxe | 9 | 9 |
| Celkem základní dotace | 32 | 32 |
| Celkem disponibilní dotace | 0 | 0 |
| Celkem v ročníku | 32 | 32 |

Přehled využití týdnů

| | 1. ročník |
|-------------------------|-----------|
| Výuka dle rozpisu učiva | 32 |
| Časová rezerva | 6 |
| Celkem: | 38 |

- Časová rezerva

Časová rezerva je využita v 1. a 2. ročníku k upevnění a opakování učiva, ve 3. ročníku pak na písemnou, praktickou a ústní závěrečnou zkoušku.

6 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

| | | | |
|-------------------|---|------------------------|---|
| Název školy | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o. | | |
| Adresa | 191 00 PRAHA, Českobrodská 32a | | |
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHARŤ-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Platnost | od 1. září 2017 | Dosažené vzdělání | Střední odborné vzdělání s výučním listem |
| Kód a název oboru | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník | Délka studia v letech: | 1 |

| RVP | | | | ŠVP | | disponibilní | |
|---|----|------|-------------------------|-----|------|--------------|---|
| Jazykové vzdělávání a komunikace | 13 | 416 | | 2 | 64 | | |
| Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce | 10 | 320 | Cizí jazyk | 2 | 64 | | |
| Vzdělávání pro zdraví | 3 | 96 | | 2 | 64 | | |
| Vzdělávání pro zdraví | | | Tělesná výchova | 2 | 64 | | |
| Ekonomické vzdělávání | 3 | 96 | | 2 | 64 | | |
| Ekonomické vzdělávání | | | Ekonomika | 2 | 64 | | |
| Odborné vzdělávání | 19 | 608 | | 26 | 832 | | |
| Komunikace ve službách | 2 | 64 | Komunikace | 2 | 64 | | |
| Výroba pokrmů | 10 | 320 | Výroba pokrmů - teorie | 3 | 96 | | |
| Odbyt a obsluha | 7 | 224 | Odbyt a obsluha -teorie | 3 | 96 | | |
| Výroba pokrmů | | | Výroba pokrmů - praxe | 9 | 288 | | |
| Odbyt a obsluha | | | Odbyt a obsluha - praxe | 9 | 288 | | |
| Společenskovědní vzdělávání | 3 | 96 | | | | | |
| Přírodovědné vzdělávání | 3 | 96 | | | | | |
| Matematické vzdělávání | 3 | 96 | | | | | |
| Estetické vzdělávání | 2 | 64 | | | | | |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 3 | 96 | | | | | |
| Odborné vzdělávání - profilující okruhy | | | | | | | |
| disponibilní | 44 | 1408 | | | | 0 | 0 |
| Celkem | 52 | 1664 | | 32 | 1024 | | |

7 Učební osnovy

| | | | |
|-------------------|---|------------------------|---|
| Škola | Soukromá střední odborná škola a Soukromé střední odborné učiliště BEAN, s. r. o., 191 00 PRAHA , Českobrodská 32a | | |
| Název ŠVP | 65-51-H/01 KUCHARŤ-ČIŠNÍK - zkrácené studium - 2017 | | |
| Platnost | od 1. září 2017 | Délka studia v letech: | 1.0 |
| Kód a název oboru | RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník | Forma vzdělávání | denní forma vzdělávání ve zkráceném studiu |

7.1 Jazykové vzdělávání a komunikace

7.1.1 Cizí jazyk

1. ročník

2

1. ročník

2 týdně, P

1. ročník

Řečové dovednosti

Dotace učebního bloku: 15

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání | <ul style="list-style-type: none"> - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací, apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|----------------------------|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | | |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace hlavní i vedlejší myšlenky vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání |

Jazykové prostředky

Dotace učebního bloku: 15

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> rozdílí základní zvukové prostředky vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|----------------------------|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | | |
| Kritéria hodnocení | | |
| <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje základní zvukové prostředky vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací | | |

Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

Dotace učebního bloku: 24

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti | <ul style="list-style-type: none"> tematické okruhy: 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 aj. komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – 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 dopis, vzkaz, blahopřání apod. jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod. |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|--|----------------------------|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | | |
| Kritéria hodnocení | | |
| <ul style="list-style-type: none"> vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti | | |

Poznatky o zemích studovaného jazyka

Dotace učebního bloku: 10

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> má 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 zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech | <ul style="list-style-type: none"> vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|----------------------------|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | | |

1. ročník

Kritéria hodnocení

- má 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
- zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech

7.1.2 null

1. ročník

7.1.3 null

1. ročník

7.2 *Vzdělávání pro zdraví***7.2.1 *Tělesná výchova***

1. ročník

2

1. ročník

1. ročník

2 týdně, P

Péče o zdraví

Dotace učebního bloku: 34

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • zdůvodní význam zdravého životního stylu • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu • dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným | <p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy; lidská sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama <p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) <p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|--|----------------------------|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí | | |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku • popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí • zdůvodní význam zdravého životního stylu • dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky • popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus • orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejich alternativních směrech • dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací • objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit svoje zdraví • diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodných partnerech a o odpovědném přístupu k pohlavnímu životu • dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví • popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel • dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí • prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným |

1. ročník

Tělesná výchova

Dotace učebního bloku: 15

| Výsledky vzdělávání | Učivo | |
|---|---|----------------------------------|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat • komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii • dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží • dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců • dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem • sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej • uplatňuje zásady sportovního tréninku • dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu • dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit • dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost • ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace • dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích • uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách • je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu) • využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti • ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva • dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání • využívá různých forem turistiky • dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji • pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu • ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy | <p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborné názvosloví - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování - zdroje informací <p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků <p>Gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry drobné a sportovní</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné a sportovní (alespoň dvě sportovní hry) <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády - základní sebeobrana <p>Plavání</p> <ul style="list-style-type: none"> - adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího <p>Lyžování</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí <p>Bruslení</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy bruslení na ledě nebo inline <p>Turistika a sporty v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - orientace v krajině - orientační běh <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy | |
| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí | | |

1. ročník

Kritéria hodnocení

- volí sportovní vybavení /výstroj a výzbroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat
- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii
- dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží
- dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců
- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem
- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej
- uplatňuje zásady sportovního tréninku
- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu
- dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit
- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost
- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace
- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích
- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách
- je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)
- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti
- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva
- dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání
- využívá různých forem turistiky
- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji
- pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu
- ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy

Zdravotní tělesná výchova

Dotace učebního bloku: 15

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví • je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit | <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pobyt v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|--|----------------------------|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí | | |

Kritéria hodnocení

- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví
- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit

7.3 Ekonomické vzdělávání**7.3.1 Ekonomika**

1. ročník

2

Charakteristika předmětu

Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.

Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně používat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvoji si ekonomický způsob myšlení.

Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.

Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Informační a komunikační technologie

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

1. ročník

2 týdne, P

Základy tržní ekonomiky

Dotace učebního bloku: 10

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby | <ul style="list-style-type: none"> potřeby, statky, služby, spotřeba, životní úroveň výroba, výrobní faktory, hospodářský proces trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Výrobní středisko Komunikace Komunikace ve službách Marketing Výroba pokrmů - teorie Výrobní středisko |

Kritéria hodnocení

- správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy
- na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu
- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství
- orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát
- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby

Zaměstnanci

Dotace učebního bloku: 10

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti • na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele • orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky | <ul style="list-style-type: none"> - organizace práce na pracovišti - druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Výrobní středisko Komunikace Komunikace ve službách Marketing Výroba pokrmů - teorie Výrobní středisko |

1. ročník

Kritéria hodnocení

- popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti
- na příkladech vysvětlí a vzájemně porovná druhy odpovědnosti za škody ze strany zaměstnance a zaměstnavatele
- orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky

Podnikání, podnikatel

Dotace učebního bloku: 14

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku • stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období • rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu • orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky • vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet • posoudí vhodné formy podnikání pro obor • na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu | <ul style="list-style-type: none"> - podnikání, právní formy - podnikatelský záměr - obchodní společnosti, typy |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Výrobní středisko Komunikace Komunikace ve službách Marketing Výroba pokrmů - teorie Výrobní středisko |

Kritéria hodnocení

- posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku
- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období
- rozpozná běžné cenové triky a klamavé nabídky
- na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu
- orientuje se v právních formách podnikání a dovede charakterizovat jejich základní znaky
- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet
- posoudí vhodné formy podnikání pro obor
- na příkladu popíše základní povinnosti podnikatele vůči státu

1. ročník

Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku

Dotace učebního bloku: 10

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy majetku • orientuje se v účetní evidenci majetku • rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů • řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření • řeší jednoduché kalkulace ceny | <ul style="list-style-type: none"> - struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek - náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Výrobní středisko Komunikace Komunikace ve službách Marketing Výroba pokrmů - teorie Výrobní středisko |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje jednotlivé druhy majetku • orientuje se v účetní evidenci majetku • rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů • řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření • řeší jednoduché kalkulace ceny |

Peníze, mzdy, daně, pojistné

Dotace učebního bloku: 10

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • orientuje se v platebním styku a směnění penize podle kurzovního lístku • vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz • vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN • řeší jednoduché výpočty mezd • vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství • orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát • řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu • orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby • vypočte sociální a zdravotní pojištění | <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk v národní i zahraniční měně - inflace - úroková míra - mzda časová a úkolová - státní rozpočet - daňová soustava, pojišťovací soustava - sociální a zdravotní pojištění |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Daňová evidenční povinnost | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Výrobní středisko Komunikace Komunikace ve službách Marketing Výroba pokrmů - teorie Výrobní středisko |

Kritéria hodnocení

- orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku
- vyplňuje doklady souvisejících s pohybem peněz
- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN
- řeší jednoduché výpočty mezd
- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství
- orientuje se v daňové soustavě, charakterizuje význam daní pro stát
- řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu
- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby
- vypočte sociální a zdravotní pojištění

Daňová evidenční povinnost

Dotace učebního bloku: 10

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu • vyhotoví daňový doklad • umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty • vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty | <ul style="list-style-type: none"> - zásady a vedení daňové evidence - daňová evidence - ocenění majetku a závazků v daňové evidenci - minimální základ daně - daňová přiznání fyzických osob |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a svět práce | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Výroba pokrmů - praxe Výrobní středisko Komunikace Komunikace ve službách Marketing Výroba pokrmů - teorie Výrobní středisko |

Kritéria hodnocení

- řeší jednoduché příklady výpočtu daně z přidané hodnoty a daně z příjmu
- vyhotoví daňový doklad
- umí vést daňovou evidenci pro plátce i neplátce daně z přidané hodnoty
- vyhotoví zjednodušené daňové přiznání k dani z přidané hodnoty

7.4 Odborné vzdělávání

7.4.1 Komunikace

1. ročník

2

Charakteristika předmětu

Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery, tak i v písemném projevu.

Naučí se vyhotovovat písemnosti spojené s chodem provozovny v souladu s normalizovanou úpravou písemností. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci.

Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Informační a komunikační technologie**Občan v demokratické společnosti****1. ročník**

2 týdně, P

1. ročník

Komunikace ve službách

Dotace učebního bloku: 30

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou | <ul style="list-style-type: none"> osobnost, vzhled společenské chování a profesní vystupování typy hostů národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Komunikace Marketing Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci | Komunikace 1. ročník Marketing Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou |

Marketing

Dotace učebního bloku: 21

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt použije nástroje na podporu prodeje | <ul style="list-style-type: none"> produkt propagace – reklama, konkurence podpora prodeje, osobní prodej estetika provozovny |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Komunikace Komunikace ve službách Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci | Komunikace 1. ročník Komunikace ve službách Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt použije nástroje na podporu prodeje |

Písemná komunikace, využití techniky v komunikaci

Dotace učebního bloku: 13

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností | <ul style="list-style-type: none"> využití techniky v komunikaci základy psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou úprava písemností |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Komunikace 1. ročník Komunikace ve službách Marketing | Komunikace 1. ročník Komunikace ve službách Marketing |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> píše na klávesnici v přiměřené rychlosti a přesnosti vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností |

7.4.2 Výroba pokrmů - teorie

1. ročník

3

1. ročník

3 týdně, P

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

Dotace učebního bloku: 3

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu | <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - praxe Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti Odbyt a obsluha - praxe Speciální techniky obsluhy Výroba pokrmů - teorie Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

1. ročník

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Dotace učebního bloku: 4

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi | <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - praxe Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti Odbyt a obsluha - praxe Speciální techniky obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

| Kritéria hodnocení |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi |

Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 27

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • popíše organizaci práce ve výrobním středisku • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob | <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - základní vybavení |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - praxe Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
- popíše organizaci práce ve výrobním středisku
- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob

Základy technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 25

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • dohotovuje a expeduje pokrmy • připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou | <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů; - nápoje |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Výživa Potraviny a nápoje Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Výživa Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- vyživá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít
- dohotovuje a expeduje pokrmy
- připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání
- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou

Výživa

Dotace učebního bloku: 12

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní princip přeměny látek a energií v organismu • vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin • objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet | <ul style="list-style-type: none"> - metabolismus živin - trávicí soustava, proces trávení - racionální výživa, směry ve výživě - dietní stravování |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- objasní princip přeměny látek a energií v organismu
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin
- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě
- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií
- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu
- zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet

Potraviny a nápoje

Dotace učebního bloku: 25

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě | <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - skladování |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa |

Kritéria hodnocení

- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek
- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů
- vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě

7.4.3 Odbyt a obsluha -teorie

1. ročník

3

1. ročník

3 týdne, P

1. ročník

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 11

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení • orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob • rozlišuje malý a velký stolní inv • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku | <ul style="list-style-type: none"> - význam, úkoly odbytu - členění odbytových středisek - vybavení a zařízení na úseku obsluhy |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|------------------|----------------------------|---------------------------|
| | | |

| Kritéria hodnocení |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení • orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob • rozlišuje malý a velký stolní inv • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku |

Odbyt

Dotace učebního bloku: 7

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb | <ul style="list-style-type: none"> - formy prodeje - gastronomická pravidla - menu, jídelní a nápojové lístky - organizační zajištění akcí |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|------------------|----------------------------|---------------------------|
| | | |

| Kritéria hodnocení |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb |

1. ročník

Základy obsluhy

Dotace učebního bloku: 78

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb charakterizuje různé způsoby obsluhy rozdělí druhy slavnostních hostin je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je profesionálně jedná v souladu se společenským chováním | <ul style="list-style-type: none"> formy a pravidla obsluhy systémy obsluhy základní společenská a profesní pravidla zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|------------------|----------------------------|---------------------------|
| | | |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb charakterizuje různé způsoby obsluhy rozdělí druhy slavnostních hostin je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je profesionálně jedná v souladu se společenským chováním |

7.4.4 Výroba pokrmů - praxe

1. ročník

9

Charakteristika předmětu

Žáci se seznamují s využitelností potravin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem. Cílem okruhu je poskytnout žákům základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku dle zaměření oboru, seznamují se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně i různých nápojů. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci se obeznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení v gastronomických provozech.

Pro zaměření kuchař je tento základní okruh rozšířen v profilujícím okruhu kuchař.

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Informační a komunikační technologie

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

1. ročník

9 týdně, P

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

Dotace učebního bloku: 3

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence • při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy • uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci • poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti • uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu | <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - praxe Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti Odbyt a obsluha - praxe Speciální techniky obsluhy Výroba pokrmů - teorie Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
- uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti
- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu

1. ročník

Hygienické požadavky na provoz společného stravování

Dotace učebního bloku: 6

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi | <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - praxe Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti Odbyt a obsluha - praxe Speciální techniky obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

| Kritéria hodnocení |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi |

Výrobní středisko

Dotace učebního bloku: 6

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce • popíše organizaci práce ve výrobním středisku • využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob | <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - základní vybavení |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Ekonomika 1. ročník Základy tržní ekonomiky Zaměstnanci Podnikání, podnikatel Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku Peníze, mzdy, daně, pojistné Daňová evidenční povinnost Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - praxe Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce
- popíše organizaci práce ve výrobním středisku
- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob

Příprava pokrmů - základní pojmy a činnosti

Dotace učebního bloku: 86

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku • je připraven organizovat práci ve výrobním středisku • hospodárně nakládá při práci se surovinami • ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin • použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup • ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky • ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář | <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů; - typické suroviny a pokrmy, technologické postupy - nové trendy v gastronomii - zážitková gastronomie - česká a regionální kuchyně - mezinárodní kuchyně - příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|---------------------------|
| Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko | |

Kritéria hodnocení

- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- je připraven organizovat práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládá při práci se surovinami
- ovládá předběžnou úpravu a přípravu surovin
- použije vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, ovládá správný pracovní postup
- ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů
- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobky
- ovládá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů
- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí
- ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář

Základy technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 85

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • vyživá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů • orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin • vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít • dohotovuje a expeduje pokrmy • připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí • pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou | <ul style="list-style-type: none"> - příprava a předběžná úprava potravin - tepelné úpravy pokrmů - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů; - nápoje |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Výživa Potraviny a nápoje Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Výživa Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- vyživá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů
- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít
- dohotovuje a expeduje pokrmy
- připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet
- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání
- sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou

Výživa

Dotace učebního bloku: 27

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • objasní princip přeměny látek a energií v organismu • vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin • objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě • charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu • zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet | <ul style="list-style-type: none"> - metabolismus živin - trávicí soustava, proces trávení - racionální výživa, směry ve výživě - dietní stravování |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Potraviny a nápoje |

Kritéria hodnocení

- objasní princip přeměny látek a energií v organismu
- vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin
- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě
- charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle různých kritérií
- uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu
- zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet

Potraviny a nápoje

Dotace učebního bloku: 75

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě | <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě - využití a zpracování potravin - skladování |

1. ročník

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|--|--|--|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Odbyt a obsluha - praxe Základy obsluhy Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Základy obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa |
| Kritéria hodnocení | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě • rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek • vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů • vyzná se v označení potravin a nápojů a v údajích na etiketě | | |

7.4.5 Odbyt a obsluha - praxe

1. ročník

9

Charakteristika předmětu

Cílem okruhu je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, s používaným inventářem, naučí se sestavit jídelní a nápojové lístky a různé typy menu. Při sestavování jídelních 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 a profesního jednání. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

Pro zaměření číšník je tento základní okruh rozšířen v profilujícím okruhu číšník.

Průřezová témata pokrývaná předmětem

Člověk a svět práce

Informační a komunikační technologie

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

1. ročník

9 týdně, P

Odbytová střediska

Dotace učebního bloku: 14

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob rozlišuje malý a velký stolní inv vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku | <ul style="list-style-type: none"> význam, úkoly odbytu členění odbytových středisek vybavení a zařízení na úseku obsluhy |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|--|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbyt Základy obsluhy | Ekonomika 1. ročník Zaměstnanci Výroba pokrmů - praxe Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbyt Základy obsluhy Speciální techniky obsluhy Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

| Kritéria hodnocení |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob rozlišuje malý a velký stolní inv vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku |

1. ročník

Odbyt

Dotace učebního bloku: 30

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zajišťuje odbyt výrobků a služeb • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb • zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti • zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce • uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb | <ul style="list-style-type: none"> - formy prodeje - gastronomická pravidla - menu, jídelní a nápojové lístky - organizační zajištění akcí |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|--|--|---|
| <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> | <p>Výroba pokrmů - praxe</p> <p>1. ročník</p> <p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p>Výživa</p> <p>Potraviny a nápoje</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p>Výrobní středisko</p> <p>Výroba pokrmů - teorie</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p>Výrobní středisko</p> <p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p>Výživa</p> <p>Potraviny a nápoje</p> <p>Odbyt a obsluha - praxe</p> <p>Základy obsluhy</p> <p>Odbytová střediska</p> | <p>Ekonomika</p> <p>1. ročník</p> <p>Zaměstnanci</p> <p>Výroba pokrmů - praxe</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p>Výrobní středisko</p> <p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p>Výživa</p> <p>Potraviny a nápoje</p> <p>Odbyt a obsluha - praxe</p> <p>Odbytová střediska</p> <p>Základy obsluhy</p> <p>Speciální techniky obsluhy</p> <p>Výroba pokrmů - teorie</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p>Výrobní středisko</p> <p>Základy technologie přípravy pokrmů</p> <p>Výživa</p> <p>Potraviny a nápoje</p> |

Kritéria hodnocení

- zajišťuje odbyt výrobků a služeb
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb
- zajišťuje odbyt výrobků a služeb sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy
- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti
- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce
- uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb

1. ročník

Základy obsluhy

Dotace učebního bloku: 163

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|---|--|
| Žák: <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb charakterizuje různé způsoby obsluhy rozlišuje druhy slavnostních hostin je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je profesionálně jedná v souladu se společenským chováním | <ul style="list-style-type: none"> formy a pravidla obsluhy systémy obsluhy základní společenská a profesní pravidla zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|---|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt | Výroba pokrmů - praxe 1. ročník Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje Odbyt a obsluha - praxe Odbytová střediska Odbyt Výroba pokrmů - teorie Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Základy technologie přípravy pokrmů Výživa Potraviny a nápoje |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb charakterizuje různé způsoby obsluhy rozlišuje druhy slavnostních hostin je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je profesionálně jedná v souladu se společenským chováním |

1. ročník

Speciální techniky obsluhy

Dotace učebního bloku: 81

| Výsledky vzdělávání | Učivo |
|--|---|
| <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů připravuje a servíruje míšené nápoje charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze | <ul style="list-style-type: none"> příprava a údržba pracoviště organizace práce v různých formách obsluhy inventář, údržba, použití technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché a složité obsluze vyúčtování |

| Průřezová témata | přesahy do učebních bloků: | přesahy z učebních bloků: |
|---|---|---------------------------|
| Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie | <p>Výroba pokrmů - praxe</p> <p>1. ročník</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p>Výroba pokrmů - teorie</p> <p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <p>Odbyt a obsluha - praxe</p> <p>Odbytová střediska Odbyt</p> | |

| Kritéria hodnocení |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy ovládá techniku jednoduché i složité obsluhy a její různé formy podle prostředí charakteru akce a společenské příležitosti přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů připravuje a servíruje míšené nápoje charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze |

8 Spolupráce se sociálními partnery

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Identifikační údaje | 2 |
| 2 | Profil absolventa | 3 |
| 3 | Charakteristika školy | 7 |
| 4 | Charakteristika ŠVP | 9 |
| 4.1 | Podmínky realizace | 10 |
| 5 | Učební plán | 13 |
| 6 | Přehled rozpracování RVP do ŠVP | 15 |
| 7 | Učební osnovy | 16 |
| 7.1 | Jazykové vzdělávání a komunikace | 16 |
| 7.1.1 | Cizí jazyk | 17 |
| 7.1.2 | null | 20 |
| 7.1.3 | null | 20 |
| 7.2 | Vzdělávání pro zdraví | 19 |
| 7.2.1 | Tělesná výchova | 20 |
| 7.3 | Ekonomické vzdělávání | 22 |
| 7.3.1 | Ekonomika | 23 |
| 7.4 | Odborné vzdělávání | 28 |
| 7.4.1 | Komunikace | 29 |
| 7.4.2 | Výroba pokrmů - teorie | 31 |
| 7.4.3 | Odbyt a obsluha -teorie | 37 |
| 7.4.4 | Výroba pokrmů - praxe | 39 |
| 7.4.5 | Odbyt a obsluha - praxe | 46 |
| 8 | Spolupráce se sociálními partnery | 50 |