



Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.
735 72 Petrovice u Karviné 570

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM
65-51-H/01 Kuchař-číšník

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední odborné učiliště DAKOL, s. r. o. 735 72 Petrovice u Karviné 570
Zřizovatel:	Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Kód a název vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté denní a tříleté dálkové studium
Jméno ředitele:	Mgr. Vladimír Kolder
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel: 595 391 022, fax: 595 391 037, e-mail: lajczykova.dagmar@dakol-karvina.cz web: http://www.dakol-karvina.cz
Platnost ŠVP: Schvalují:	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022 Mgr. Vladimír Kolder

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2	OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	3
3	PROFIL ABSOLVENTA ŠVP.....	4
4	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	8
5	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU DÁLKOVÉ FORMY STUDIA.....	33
6	UČEBNÍ PLÁN – DENNÍ STUDIUM.....	35
	POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU	36
7	UČEBNÍ PLÁN – DÁLKOVÉ STUDIUM.....	37
8	PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	39
9	UČEBNÍ OSNOVY	40
10	PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	179
11	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI (SOCIÁLNÍMI) PARTNERY.....	182

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3.1 *Popis uplatnění absolventa v praxi*

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v pohostinství. oblasti gastronomie.

3.2 *Výčet očekávaných kompetencí absolventa*

Osobnostní kompetence

absolvent byl veden tak, aby...

- aby vystupoval profesionálně a choval se společensky
- odhadoval reálně své odborné a osobní kvality a stanovoval si reálné životní a profesní cíle
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce i své dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- dovedl identifikovat běžné problémy, hledat způsoby řešení i v oblasti interpersonální
- uměl jednat s lidmi, pracovat v týmu, měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- akceptoval hodnocení a názory jiných, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy
- znal zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc
- uplatňoval morální principy, demokratické hodnoty a zásady kritického myšlení
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí, akceptoval požadavky trhu práce
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání a sledoval trendy vývoje v oboru

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Komunikativní kompetence:

- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- ovládá techniku firemní, obchodně podnikatelské komunikace, má osvojený principy sociální komunikace
- ovládá administrativní komunikaci, využívá informačních médií v komunikaci
- vytvoří písemnosti propagačního charakteru v souladu s normalizovanou úpravou
- dbá na kulturu osobního projevu a estetiku svého zevnějšku
- aktivně komunikuje nejméně v jednom světovém jazyce
- v oblasti právního vědomí má základní znalosti a dovednosti

Odborné kompetence:

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

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i , spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- cháпали kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, hosta).

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:

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

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu;
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

3.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, která se koná a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích, čímž může získat úplné střední vzdělání. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání:

- ✓ střední vzdělání s výučním listem
- ✓ Kvalifikační úroveň EQF3

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1 Pojetí (koncepce) vzdělávání

V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby - žák a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělání podle § 2 zákona 561/2004 Sb., jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřeba pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů do týdenních bloků teoretického vyučování a odborného výcviku.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Obsah školního vzdělávacího programu je koncipován jako systém, poskytující na jejím počátku základní vědomosti a dovednosti. Další fáze přípravy pak tento základ rozšiřuje. Postupná orientace umožňuje přípravu na povolání *Kuchař nebo číšník*.

Vzdělávací program je tvořen kombinovaně, tzn. že všeobecné předměty jsou zpracovány předmětově a s učebními osnovami. Odborné teoretické předměty a odborný výcvik modulově. Odborné předměty i předmět Odborný výcvik je strukturován do jednotlivých modulů.

Prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci mají možnost dále rozvíjet své kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí školy nebo ve spolupráci se smluvními partnerskými zařízeními. Odborný výcvik zajišťují mistři odborného výcviku a je zajišťován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné učební skupinu rozdělit na menší skupiny. Jednotlivé skupiny se v průběhu školního roku pro střídají ve všech odborných činnostech tak, aby u jednotlivých žáků byla dodržena pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami. Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí v gastronomických provozech.

Metody a formy vzdělávání

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých tuzemských i zahraničních gastronomických provozech.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci maséra.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Jazykové vzdělávání zahrnuje výuku mateřského jazyka, jeho správné používání i v mimoškolním životě, vzbuzení zájmu žáků o četbu. Rozvíjí především komunikativní dovednosti žáků, tj. schopnost vyjadřovat se samostatně a souvisle, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor.

Společenskovední vzdělávání se realizuje v předmětu Občanská nauka. Jeho cílem je přispět k přípravě žáků na jejich osobní i občanský život v demokratickém státě tak, aby se žáci lépe orientovali ve společnosti a mohli se zapojit do ovlivňování veřejných záležitostí a dokázali řešit i své soukromé problémy.

Matematické vzdělávání se podílí na rozvíjení samostatného a logického myšlení. Žák se naučí využívat vědomosti a jednoduché matematické dovednosti získané na základní škole při řešení různých situací v pracovním i osobním životě.

Rozvoj tělesné kultury je zaměřen na rozvíjení fyzických dispozic žáků a na vytváření návyků směřujících k péči o tělo a zdraví.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Obsah *odborného vzdělávání* je vymezen a uspořádán tak, aby žákům poskytl ucelený soubor nejnужnějších vědomostí a s ohledem na vzdělatelnost žáků především odborných kompetencí a návyků potřebných pro jejich budoucí pracovní zařazení. Velká pozornost je proto věnována účelnému propojení a návaznosti odborných předmětů a odborný výcvik. Odborný výcvik je zajišťován tak, aby žáci poznali celý technologický proces.

Vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami (dyslexií, dysgrafií) je organizováno vhodnými metodami, formami výuky a hodnocením výuky. Je voleno individuální tempo, nahrazení psaní dlouhých textů testy, u PC – korektury textů, speciální formy učení. Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí.

Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce

Žák je učitelem motivován k vlastní aktivitě a kreativitě, je mu umožněno bezprostředně aplikovat teoretické poznatky i praktické dovednosti v komplexně projektovaných praktických úkolech, co nejvíce podobných reálným pracovním úkonům. Kompetence a jejich rozvoj budou směřovat k propojení teorie a praxe tak, aby žák nebyl pouze pasivním příjemcem, ale aby aktivně rozvíjel získané poznatky. Dále je kladen důraz na dílčí odborné úkoly a získávání pracovních zkušeností směřujících k samostatnosti a uplatnitelnosti ve světě práce.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí:

- Kompetence k učení
- kompetence k řešení problémů
- komunikativní kompetence
- Personální a sociální kompetence
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- Matematické kompetence
- Kompetence využívat prostředky IT a pracovat s informacemi

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování;
- v procesu odborného vyučování;
- při mimo vyučovacích a dobrovolných aktivitách;
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb;
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů;
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu do praxe;

Odborné kompetence

- BOZP
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
- Vykonávat odborné činnosti při poskytování masérských služeb
- Volit a používat přípravky v souladu s technologickými postupy
- Uplatňovat zdravotní hlediska a zásady hygieny při poskytování masérských služeb
- Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v masérských službách

Odborné kompetence absolventa zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

Celkový způsob života školy, všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

4.2 Průřezová témata

jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

při zapojení do konkrétních školních aktivit a projektů v běžném každodenním životě školy průběžně ve výuce jednotlivým předmětům při vlastních i mezipředmětových projektech a prezentacích

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence k environmentálnímu, občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence k práci s informacemi v oblasti komunikačních technologií

Začleňování průřezových témat

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

Občan v demokratické společnosti

Charakteristika tématu

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je demokratické klima školy, otevřené rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

K odpovědnému a demokratickému občanství je třeba mít dostatečně rozvinuté klíčové kompetence (komunikativní a personální kompetence, kompetence k řešení problémů a k práci s informacemi), proto je jejich rozvíjení při výchově demokratickému občanství velmi významné.

Kromě toho jsou žáci vedeni k tomu, aby:

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebe-zodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- a její rozvoj;
- pro všední den (potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život).

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v/ve:

- vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem);
- náležitém rozvržení prvků průřezového tématu do jednotlivých částí kurikulárních rámců školního vzdělávacího programu včetně plánované činnosti žáků mimo vyučování, která směřuje k poznání, jak demokracie funguje v praxi, zvláště na úrovni obcí a občanské společnosti;
- cílevědomém úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné politické a jiné občanské rozhodování a jednání;
- promyšleném a funkčním používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, tj. např. problémové a projektové učení, rozvoj funkční gramotnosti žáků
(schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej a hodnotit, využívat jej), diskusní a simulační metody a podobně;
- realizaci mediální výchovy.

Člověk a životní prostředí

Charakteristika tématu

Zákon o životním prostředí uvádí, že výchova, osvěta a vzdělávání mají vést k myšlení a jednání, které je v souladu s principem trvale udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Téma Člověk a životní prostředí vychází z komplexního chápání vztahů člověka a prostředí a integruje poznatky zahrnuté do jednotlivých složek, oblastí a okruhů vzdělávání. Většinou se jedná o okruhy zaměřené na materiálové a energetické zdroje, kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a na řídicí činnosti, ale i technologické metody a pracovní postupy.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Obsah tématu a jeho realizace

Téma Člověk a životní prostředí integruje poznatky a dovednosti začleněné do jednotlivých složek, oblastí a okruhů všeobecného i odborného vzdělávání. Obsah tématu je možno rozdělit do níže uvedených obsahových celků.

Jedná se o tyto obsahové okruhy:

- základní biologické poznatky (stavba, funkce a typy buněk, děje v buňkách, základy genetiky, vlastnosti organismů);
- základy obecné ekologie (organismus a prostředí, adaptace a tolerance organismů, a biotické podmínky života v přírodě, zdroje energie a látek v přírodě, koloběh látek v přírodě, výživa a potravní vztahy, koncentrace škodlivin v potravním řetězci,
- jedinec, druh, populace a jejich vztahy, početnost populace, společenstva, ekosystémy, biosféra, základy krajinné ekologie, ovlivňování krajiny člověkem);
- ekologie člověka (vývoj člověka, vliv činností člověka na prostředí, růst lidské populace a globální problémy, demografie, vlivy prostředí na lidské zdraví, ochrana zdraví, dobrovolná a vynucená zdravotní rizika, problematika drog, význam zdravé životosprávy, hodnotové orientace člověka a mezilidských vztahů pro celkový životní styl jedince a společnosti);
- životní prostředí člověka (vymezení pojmu životní prostředí, monitoring, životní
- prostředí člověka, vlivy člověka na ovzduší a klima, skleníkový jev, ozónová vrstva, znečištění ovzduší – plyny, kyselé srážky, smog, znečištění ovzduší vnitřních prostorů, emise, imise, využívání a znečišťování vody, čištění vody, zdravotní rizika ze znečištěné vody, půda a její složení, změna struktury půdy a její poškozování, ochrana půdy, produkce potravin, zdroje energie a látek, vztah zdroje a suroviny, rozdělení přírodních zdrojů z hlediska jejich obnovitelnosti a vyčerpatelnosti, odpady
- vznik, druhy, zneškodňování, způsoby minimalizace vzniku odpadu, vliv člověka na živou přírodu – devastace lesů, kácení tropických lesů, snižování druhové rozmanitosti);
- ochrana přírody, prostředí a krajiny (biologická rozmanitost Země, utváření pocitu osobní, občanské a profesní odpovědnosti za stav životního prostředí, úloha státu při řešení problémů životního prostředí, ochrana rostlin a živočichů, ochrana přírody a krajiny, chráněná území, nástroje společnosti na ochranu prostředí, právní předpisy ČR a EU, mezinárodní úmluvy, strategie trvale udržitelného rozvoje, realizace péče o životní prostředí);
- ekologické aspekty pracovní činnosti v odvětvích a povoláních zahrnutých v daném oboru vzdělání.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Cíle environmentální výchovy a vzdělávání je možno realizovat ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení;
 - formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.);
 - sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností, vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.
- V 1. Ročníku žáci absolvují povinný modul **Kurz environmentální výchovy**.

Člověk a svět práce

Charakteristika tématu

Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání, zejména v rozvoji následujících obecných kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání kariérových informací;
- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- verbální komunikace při důležitých jednáních a sebe prezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které mu pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah tématu je možné rozdělit do následujících obsahových okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

2. Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech
- informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

3. Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;

Informační a komunikační technologie

Charakteristika tématu

Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií

a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání (tedy i při řešení pracovních úkolů v rámci profese, na kterou se připravují), stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života.

Přínos tématu k naplňování cílů rámcového vzdělávacího programu

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž je důležité naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky.

Obsah tématu a jeho realizace

Za základ je zde považován systém certifikací ECDL (European Computer Driving Licence). Výuka je zařazena především do předmětu informační a komunikační technologie. Znalosti a dovednosti získané v tomto předmětu jsou využívány a dále rozvíjeny v ostatních předmětech.

Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním postižením

Mezi podpůrné aplikace, dostupné pro běžné operační systémy, patří například:

- programy pro osoby s postižením zraku, které mění barvu informací na obrazovce nebo informace na obrazovce zvětšují;
- programy pro nevidomé nebo osoby, které nemohou číst. Tyto programy zprostředkují informace z obrazovky na externí zařízení v Braillově písmu nebo je převádějí do syntetizované řeči;
- programy, které dovolují „psát“ pomocí myši nebo hlasu;
- software, který umožňuje předvídat slova nebo fráze.

Tento software umožňuje rychlejší zadávání textu s menším počtem úhozů na klávesnici.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Zařazení MPP v rámci výuky

Prevence rizikového chování je součástí vlastního školního vzdělávacího programu.

Cílem prevence je výchova dětí ke zdravému způsobu života, začíná od nejútlejšího věku a pokračuje i v době středoškolského studia, jak ve složce tělesné, duševní tak i sociální, tzn. osvojování si pozitivního sociálního chování a rozvíjení osobnosti dítěte/žáka.

Témata prevence jsou ve výchovně vzdělávacím procesu vhodně začleněna do jednotlivých předmětů v rámci výuky.

Oblast vzdělávání	Předmět	Ročník	Téma
Český jazyk, ZSV	Český jazyk	1.	Záškoláctví
		2.	Zdravý životní styl
		3.	Formy manipulace a způsoby obrany
	Literární výchova	1.	Intolerance
		2.	Závislostní chování
	Občanská nauka	1.	Negativní působení sekt, radikalismus, extremismus
			Agrese, násilí, šikana, závislostní chování
		2.	Antisemitismus, extremismus, rasismus, xenofobie, terorismus
	Profesní komunikace a psychologie	3.	
		1.	Rizikové formy komunikace prostřednictvím multimédií, závislostní chování
		2.	Sexuální rizikové chování, agrese, šikana
		3.	Poruchy příjmu potravy, zdravý životní styl
Přírodní vědy	Matematika	1.	Záškoláctví - výpočet procentuální absence žáků
		2.	Grafické sledování vývoje nezaměstnanosti
		3.	Statistika hospodářské kriminality
		4.	Ošidnost pyramidových her
	ZPV-Chemie	1. -3.	Vznik, výroba a účinky návykových látek a jejich vliv na člověka

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

	ZPV-Biologie	1. -3.	Nákazy, antikoncepce, lidské tělo, sex. Výchova, zdravé životní návyky, účinky návykových látek na organismus, třídění odpadu
	Základy ekologie	1.	Ochrana přírody, třídění odpadu
Cizí jazyk	AJ	1. – 3.	Jídlo – zdravý životní styl. Škola – záškoláctví, šikana. Volný čas – drogové závislosti . Média – kyberšikana.
Ekonomika	Ekonomika	1. – 3.	Hospodářská kriminalita a korupce
TV	Tělesná výchova	1. 2. 3.	Zdraví jedince, zdravý životní styl (strava, pohyb, regenerace), První pomoc Využití volného času formou sportu (nabídka školních i mimoškolních aktivit), První pomoc Aktivní socializace (skupinové formy aktivit vedoucí ke kvalitě mezilidských vztahů)
ICT	Informační technologie	1. 2. 3.	Kyberšikana, Vyhledávání inter. stránek organizací poskytující pomoc dětem Sociální sítě, krádež identity, Násilí ve hrách a na internetu Bezpečné chování na internetu, závislost na PC a na internetu
Gastronomie			
	Technologie	1. 2. 3.	Používání vhodných zařízení pro tepelnou úpravu šetrných k životnímu prostředí i surovinám(konvektomat,aj) Minimalizace odpadů Osobnost obsluhujícího a jeho přístup k hostům
	Potraviny a výživa	1. 2. 3.	Zdravý životní styl – nekouření, zdravá výživa, pohybová aktivita, dostatek spánku Negativní vliv nesprávné skladby jídelníčku/ nárůst obezity a nemocí s ní související Vliv alkoholu na lidský organismus, Chyby ve stravování (obezita,

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

			mentální anorexie bulimie)
	Technika obsluhy a služeb	1.	Poctivost při práci

4.3 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium – denní forma, je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělávání je realizováno podle RVP učebního oboru 65-51-H-/01 Kuchař-číšník. Škola zajišťuje jak teoretické tak i praktické vyučování. Vedle běžné formy frontálního vyučování se kompetence žáků (občanské, klíčové i odborné) rozvíjejí při praktickém vyučování. Teoretické a praktické vyučování je vzájemně propojeno a koordinováno na pravidelných měsíčních poradách předmětových komisí.

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:
povinné odborné kurzy (kurz barmanský, kurz „Slavnostní hostiny“) – několikadenní intenzivní výukové bloky, provázené prezentací zhotovených výrobků před veřejností na půdě školy.
Dále zajišťování **gastronomických nebo cateringových akcí** ve spolupráci se smluvními partnery na základě individuálního výběru a dobrovolnosti.

Absolvování povinných modulů (kurzů):

1. ročník: *Kurz environmentální výchovy*
2. ročník : *Barmanský kurz*
3. ročník : *kurz „Slavnostní hostiny“*

exkurze – zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní a profesní postoje žáků

exkurze s odborným zaměřením:

~ v hotelích, špičkových gastronomických restauracích v podnicích veřejného stravování

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

- ~ ve firmách gastronomického průmyslu
- ~ na odborných veletrzích
- exkurze v rámci společenskovedního a estetického vzdělávání:*
- ~ muzea, výstavy, galerie, významné památky UNESCO
- exkurze zaměřené na utváření interkulturních vztahů:*
- ~ poznávací jazykově odborné exkurze ve Francii, Rakousku, Itálii, SRN aj., památky UNESCO v okolních zemích Polska, Slovenska, Rakouska.

prezentace firem – jako součást exkurzí ve firmách nebo samostatné prezentace a odborné přednášky v prostorách školy.

soutěže – představují významnou podporu motivace, sebepotvrzení a seberealizace žáků, kteří při své prezentaci v soutěžích rozvíjejí osobnostní kompetence podstatné pro budoucí profesi. Soutěže podporují vlastní aktivitu a kreativitu žáků.

oblast gastronomická:

- ~ barmanská soutěž
- ~ sommelierská soutěž
- ~ barista soutěž

oblast sportovní:

- ~ školní sportovní soutěže
- ~ soutěže pořádané AŠSK ČR

4.4 Hodnocení žáků

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Na ostatní pravidla a podmínky, které nejsou ve vnitřních předpisech školy řešeny (školní řád a příloha č. 1 školního řádu-„Nové formy práce pedagogického pracovníka s cílem zvýšení kvality vzdělávání“), se v plném znění uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb. ve znění novel. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocení spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřuje k posouzení zvládnutí základních kompetencí.

Způsoby hodnocení teoretického vyučování.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testu. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty i aktivita žáků při vyučování.

Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků. K hodnocení kvality jednotlivých pracovních úkolů se používá bodový systém obdobný tomu, který se používá pro hodnocení odborných soutěží a závěrečných zkoušek. Na odloučených pracovištích, kde vykonávají praxi celé skupiny žáků pod vedením učitele odborného výcviku (UOV), je způsob hodnocení stejný jako ve školních dílnách. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi vedoucím UOV a instruktorem, zaměstnancem firmy. Hodnocení žáků je zcela individuální, převládá zde slovní hodnocení a sebehodnocení.

Způsoby hodnocení klíčových kompetencí.

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerické znalosti a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Společné zásady při hodnocení:

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická; důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel – má vést žáka k sebehodnocení a kolektivnímu hodnocení; hodnocení musí dát perspektivu všem žákům – zvláště těm slabým a žákům s SVP; základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům; respektování práva žáka na individuální rozvoj; učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá; chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

Hodnocení výsledků vzdělávání:

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení názvů a rámcového obsahu jednotlivých modulů. Součástí také bude: anotace cílů vyučovaného předmětu, požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání modulů a seznam doporučené literatury ke studiu.

Hodnocení výsledků žáků vychází ze zákona o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání č. 561/2004 Sb., vyhlášky MŠMT o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři č. 13/2005 Sb., a pravidel hodnocení žáků, která jsou součástí školního řádu –příloha č. 1 školního řádu. Hodnoceny jsou výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných předmětech a jeho chování.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- ~ princip spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání
- ~ princip autodidaktického učení
- ~ princip aktivního přístupu žáků
- ~ princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- ~ princip sebehodnocení žáků

Žáci se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat, popř. zaznamenávat rozvoj svého osobního portfolia a svůj pokrok v osvojování dílčích kompetencí.

Zároveň jsou seznámeni s konkrétními výstupy, které se budou podílet na jejich pololetním hodnocení ve výuce všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů:

- ~ písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- ~ průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, kladoucí důraz:
- ~ na aplikaci dílčích poznatků v praxi
- ~ na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
- ~ na dialogické metody prezentace
- ~ samostatná prezentace zvolené problematiky
- ~ projektová práce, při níž se uplatní:
- ~ schopnosti týmové komunikace a kooperace
- ~ mezipředmětové vazby a vztahy
- ~ aplikace průřezového tématu informační a komunikační technologie
- ~ adekvátní prezentace projektu

V rámci praktického vyučování se při hodnocení odborné praxe, vyučovacího předmětu praxe i fakultativních gastronomických akcí uplatňuje sebe evaluace žáků prostřednictvím deníků praxe, v nichž popisují pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe pro rozvoj svého profesního profilu.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Pro smluvního partnera – zaměstnavatele – je vytvořen stručný dotazníkový formulář, v němž zástupce zaměstnavatele posoudí:

- ~ vystupování a upravenost zevnějšku
- ~ chování a komunikaci
- ~ dochvilnost
- ~ zájem o práci a motivovanost
- ~ odborné znalosti
- ~ plnění zadaných úkolů
- ~ plánování vlastní práce
- ~ schopnost a vhodnost pro daný obor

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

4.5 *Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných*

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhlášky MŠMT č. 27/2016Sb., ve znění pozdějších předpisů. Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci sociálně znevýhodnění a žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Metody práce s žáky se specifickou vývojovou poruchou učení, specifickou poruchou chování a žáky sociálně znevýhodněné

Při práci s žáky se SVP postupujeme dle vyhlášky č. 27/2016 Sb., žáci jsou individuálně integrováni do běžné třídy. K žákům, kteří absolvovali speciální pedagogické vyšetření v poradenském zařízení (PPP, SPC), pak přistupujeme s ohledem na doporučení poradenského zařízení o volbě vhodného výchovného postupu. Práce s žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem a eventuálně s vychovateli domova mládeže. Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích s SVP, které učí. Při péči o žáky s SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi:

- PPP, SPC v regionu
- praktičtí lékaři pro děti a dorost
- výchovní poradci ZŠ, ze kterých žáci přicházejí
- SPC při VOŠ DAKOL A SŠ DAKOL, o.p.s.

Naše speciálně pedagogické centrum vyhledává žáky se zdravotním postižením, provádí speciálně pedagogickou a psychologickou diagnostikou, zabývá se strategií komplexní podpory žáka. Poskytuje sociálně právní poradenství, podporuje metodickou činnost pro zákonné zástupce a pedagogy. Všeestranně podporuje optimální psychomotorický a sociální vývoj žáků, zaměřuje se na tvorbu kariérového poradenství pro žáky se zdravotním postižením.

Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

Individuální vzdělávací plán zpracovává škola, vyžadují-li to speciální vzdělávací potřeby žáka. Individuální vzdělávací plán se zpracovává na základě doporučení školského poradenského zařízení a vychází ze školního vzdělávacího programu příslušné školy.

Individuální vzdělávací plán je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka a je součástí dokumentace žáka.

Individuální vzdělávací plán obsahuje jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým bude škola spolupracovat při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka, a údaje o:

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

- úpravách obsahu vzdělávání žáka,
- časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání,
- úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka,
- případné úpravě výstupů ze vzdělávání, pokud jde o žáka s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením,
- skladbě druhů a stupňů podpůrných opatření poskytovaných v kombinaci s ním.

Individuální vzdělávací plán je vypracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však **jeden měsíc ode dne, kdy škola obdržela žádost zákonného zástupce o IVP na daný školní rok a na základě platného doporučení SPC nebo PPP**. Individuální vzdělávací plán může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeby žáka. Kontrola IVP probíhá 2x do roka / po uzavření pololetní a závěrečné klasifikace /. IVP zpracovává třídní učitel ve spolupráci s ostatními učiteli, výchovným poradcem, speciálním pedagogem a odborníkem na inkluzivní vzdělávání. Všichni vyučující žáka jsou s vypracovaným IVP prokazatelně seznámeni.

Přehled všech doporučení ze SPC, PPP, lékařských zpráv a PLPP zpracovává školní speciální pedagog. Informuje o žácích, kteří splňují podmínky pro IVP a nastoupili v průběhu školního roku nebo v průběhu školního roku absolvovali vyšetření školního poradenského zařízení všechny ŘŠ, ZŘ a třídní učitele informační zprávou emailem vždy do konce kalendářního měsíce.

Plán pedagogické podpory / PLPP /

PLPP sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce, speciálního pedagoga, odborníka na inkluzi a ostatních pedagogických pracovníků. PLPP má písemnou podobu. Před jeho zpracováním probíhá konzultace s jednotlivými vyučujícími, s cílem stanovení např. metod práce s žákem, způsobů kontroly osvojení znalostí a dovedností. Školní speciální pedagog stanoví termín přípravy PLPP a organizuje společné schůzky s rodiči, pedagogy, vedením školy i žákem samotným / na tvorbě PLPP se může podílet samotný žák/. Nejpozději do tří měsíců PLPP vyhodnotí třídní učitel ve spolupráci se školním poradenským pracovištěm a ostatními pedagogy, kteří se podílejí na vzdělávání žáka. Navrhnu další postup / pokračovat v PLPP, doporučit vyšetření v PPP /.

Jako podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou v naší škole využívána podle doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory zejména:

- a) v oblasti metod výuky:
 - respektování odlišných stylů učení jednotlivých žáků
 - metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi
 - důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu
 - respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

b) v oblasti organizace výuky:

- střídání forem a činností během výuky
- využívání skupinové výuky
- postupný přechod k systému kooperativní výuky
- v případě doporučení může být pro žáka vložena do vyučovací hodiny krátká přestávka

Školní poradenské pracoviště naší školy je tvořeno výchovným poradcem, metodikem prevence a odborníkem na inkluzi. Výchovný poradce je pedagogickým pracovníkem, který je pověřen spoluprací se školským poradenskými zařízeními. Školní poradenské pracoviště pravidelně konzultuje a spolupracuje ze SPC a PPP které doporučují podpůrná opatření žáků školy.

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

možnosti, jak škola podporuje rozvoj mimořádně nadaných žáků:

- ✓ nabízí odměny/stipendia
- ✓ spolupracuje s odborníky
- ✓ využívá soutěže
- ✓ zadává specifické úkoly žákovi
- ✓ zajišťuje spolupráci se školským poradenským zařízením
- ✓ zajišťuje učební pomůcky
- ✓ zajišťuje učebnice
- ✓ zapojuje tyto žáky do výuky spolužáků
- ✓ zapojuje žáka do samostatných a rozsáhlejších prací a projektů

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavování IVP jsou zahájeny okamžitě po obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné. IVP může být zpracován i pro kratší období než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

4.6 Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb.

Prostory školy a smluvních pracovišť jsou v souladu s platnými hygienickými předpisy. Škola provádí organizační a technická opatření k eliminaci všech rizik.

Žáci jsou na začátku školního roku poučeni o základních pravidlech při výuce tělesné výchovy, praxe ve školních dílnách a odborné praxe na pracovištích firem, při mimoškolních akcích, s ročním programem MPP, dlouhodobou strategií PP pokrývající patologické společenské jevy, rizikové chování - šikana, záškoláctví a závislosti.

Podle Školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví a o nebezpečí rizik prostřednictvím Školního řádu; Provozních řádů odborných učeben; Pokynů k výuce tělesné výchovy a průběhu sportovních výcvikových kurzů; Pokynů k praxi a Pokynů k průběhu exkurzí, případně zahraničních praxí. S těmito dokumenty jsou žáci a žákyně na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni. Všechny uvedené dokumenty vycházejí vždy z platných právních předpisů.

Prevence rizikového chování probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu a Strategie primární prevence vypracovaných školním metodikem prevence.

Základní podmínky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence jsou zaměřeny na:

- důsledné seznámení žáků s předpisy BOZP, PO, technologickými postupy,
- používání technického vybavení, strojů a zařízení, které odpovídají bezpečnostním a protipožárním předpisům,
- používání pracovního oblečení a osobních ochranných pracovních prostředků v souladu s platnými předpisy,
- vykonávání určeného dozoru.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Žáci prvních ročníků jsou na začátku školního roku proškoleni a poučeni průkazným způsobem pověřeným pracovníkem dle stanovené osnovy. Na začátku třetího ročníku je prováděno tímto pracovníkem periodické školení.

Na toto navazuje poučení a seznámení žáků třídním učitelem ve všech ročnících po zahájení školního roku. Žáci jsou podrobně, srozumitelně a průkazným způsobem seznámeni se školním řádem, zásadami BOZP a požární prevence, evakuačním řádem školy. Jsou poučeni o škodlivosti kouření, požívání alkoholu a jiných omamných a psychotropních látek. Před každou akcí školy – exkurzí, vycházkou, výletem, návštěvou divadla, kina apod. jsou žáci proškoleni o bezpečnosti a chování na silnici, v dopravních prostředcích aj. Toto školení provádí zpravidla třídní učitel nebo učitel odborného výcviku, případně učitel, který na akci žáky doprovází. O poučení je záznam v třídní knize, event.v deníku odborného výcviku. Při drobných poraněních či úrazu jsou rovněž všichni žáci poučeni o prevenci a předcházení úrazům.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě Směrnice ředitele a jejichž používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v organizačním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při zahájení školního roku a v úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

V OV dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/94 Sb., je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy, s technologickými postupy,
2. používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
4. vykonávání stanoveného dozoru.

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

4.7 Podmínky pro přijetí ke studiu

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

1. Podání přihlášky pro zvolený obor se všemi čitelně vyplněnými kolonkami.
2. Lékařský posudek o zdravotní způsobilosti ke vzdělávání.
3. Doporučení školského poradenského zařízení, pokud žák má již ze ZŠ.
4. Ukončení povinné školní docházky.
5. Doklad o splnění povinné školní docházky, jde-li o uchazeče, který ukončil nebo ukončí povinnou školní docházku v zahraniční škole, vydaný zahraniční školou, nebo osvědčení o uznání rovnocennosti zahraničního vysvědčení vydaného zahraniční školou nebo rozhodnutí o uznání platnosti zahraničního vysvědčení.
6. Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Forma přijímacího řízení: bez přijímací zkoušky.

Kritéria přijetí žáka

Uchazeči budou přijímáni bez přijímací zkoušky až do naplnění kapacity příslušného oboru vzdělávání na základě bodového vyhodnocení:

- u uchazečů vycházejících přímo ze základní školy - průměru prospěchu za poslední dvě pololetí;
- u uchazečů, kteří se nehlásí přímo ze základní školy (např. ze střední školy, úřadu práce aj.) - průměr prospěchu z posledního ročníku na základní škole;
- podle ročníku ukončení povinné školní docházky;

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

- známky z chování za poslední pololetí;
- účasti na školní soutěži, olympiádě atd.,
- v případě rovnosti bodů rozhodne lepší známka z českého jazyka (matematiky, cizího jazyka,...) v posledním pololetí.
 - úspěšné ukončení základního vzdělání;
 - zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením);
 - splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok.
 -

Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

4.8 Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou dle JZZZ. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. Je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou, zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon) , ve znění pozdějších předpisů a metodiky ke konání závěrečné zkoušky podle JZZZ centra pro zjišťování výsledků vzdělávání (Cermat). Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy.

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. *Písemná zkouška* – čas na vypracování max. 240 minut.
2. *Praktická zkouška* – žák vykonává zkoušku dle JZZZ -obhajoba SOP, založení slavnostní tabule, příprava pokrmů.
3. *Ústní zkouška* – obsahuje 25-30 komplexněji formulovaných témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

5 **CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU DÁLKOVÉ FORMY STUDIA**

5.1 Podmínky pro přijetí ke studiu

Předpokladem pro přijetí ke studiu je úspěšné ukončení základního vzdělání a zdravotní způsobilost. Posouzení zdravotního stavu uchazeče, že je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař.

5.2 Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Pojetí a obsah vzdělávacího programu se odvíjí od pojetí programu pro denní studium. Celé vzdělávání je založeno na samostudiu spojeném s pravidelnými konzultacemi v teoretických předmětech. Praktické vyučování, jež úzce souvisí s odbornými předměty, vyžaduje nácvik pod vedením učitele v odborných učebnách.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci v oboru. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce a bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

5.3 Organizace výuky

Studium je organizováno v tříleté dálkové formě. Je ukončené závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka probíhá formou samostudia spojeného s pravidelnými konzultacemi, odborný výcvik probíhá formou konzultací v odborných učebnách a v provozovnách regionu u smluvních organizací.

Teoretická výuka je organizována v budově školy, odborný výcvik i odborná praxe probíhají v odborných učebnách a na smluvních pracovištích u právnických osob i fyzických osob v regionu.

Součástí plánu jsou zejména konzultace s vyučujícím, případná individuální prezentace výstupů, časové rozložení studia s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a dalších opatření. Koordinátorem vzdělávání dálkové formy studia je třídní učitel.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

5.4 *Hodnocení, klasifikace*

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči studentovi.

Na ostatní pravidla a podmínky, které nejsou řešeny ve školním řádu a příloze č.1 školního řádu, se v plném znění uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb. ve znění novel.

5.5 *Ukončování vzdělávání*

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou dle JZZZ. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů. Je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 Sb. o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou, zákonem č. 561/2004 Sb. (školní zákon) , ve znění pozdějších předpisů a metodiky ke konání závěrečné zkoušky podle JZZZ centra pro zjišťování výsledků vzdělávání (Cermat). Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy.

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. *Písemná zkouška* – čas na vypracování max. 240 minut
2. *Praktická zkouška* – žák vykonává zkoušku dle JZZZ -obhajoba SOP, založení slavnostní tabule, příprava pokrmů.
3. *Ústní zkouška* – obsahuje 25 - 30 komplexněji formulovaných témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.	Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: tříleté denní studium a tříleté dálkové studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem	
--	--	--

6 UČEBNÍ PLÁN – DENNÍ STUDIUM

učební oboru Kuchař - číšník podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník						
denní studium od 1.9.2022						
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin					
1. Předměty povinného základu	zkratka	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem	na dělení
Český jazyk	CJ	1	1	1	3	
První cizí jazyk	AJ	2	2	2	6	6
Druhý cizí jazyk	CJ	1	1	1	3	3
Občanská nauka	ON	1	1	1	3	
Základy přírodních věd	ZPV	1	1	1	3	
Matematika	M	1	1	1	3	
Matematika v praxi	MaP	-	-	1	1	
Literární výchova	LV	1	1	0	2	
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3	3
Informační technologie	IT	1	1	1	3	3
Ekonomika	E		1	2	3	
Potraviny a výživa	PAV	1	1	1	3	
Technologie	TE	2	2	2	5	
Technika obsluhy	TOS	2	1	2	5	
Komunikace	KOM	1	1	0	2	
Odborný výcvik	OV	15	17	15	47	47
Celkem povinného základu		31	33	32	96	

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU

1. Konkretizovaný ŠVP schválí ředitel školy, a tím se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
2. K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
3. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
4. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
5. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
6. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
7. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
8. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální počet hodin (v souladu se školským zákonem).
9. Do odborných předmětů jsou zařazeny povinné kurzy. V 1.ročníku žáci absolvují Kurz environmentální výchovy, absolvování tohoto kurzu je podmínkou k postupu do 2.roč. V 2.roč. Kurz Barmanské dovednosti, v 3.roč. Kurz Slavnostní hostiny, ukončené praktickou zkouškou z probraných témat. Kurzy budou uskutečněny v rámci předmětu Odborný výcvik.

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Akce / týden	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Lyžařský výcvikový kurz, sportovně turistický kurz, odborné kurzy	1	1	1
Závěrečná zkouška	-	-	4
Výchovně vzdělávací akce, tematické zájezdy, časová rezerva	7	7	3
Celkem týdnů	40	40	40

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

7 UČEBNÍ PLÁN – DÁLKOVÉ STUDIUM

učební obor Kuchař - číšník podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník dálkové studium od 1.9.2022					
Počet konzultací					
Kategorie a názvy předmětů	zkratka	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
Český jazyk	ČJ	10	10	10	30
1.cizí jazyk AJ	AJ	15	15	15	45
2.cizí jazyk NJ	CJ	10	10	10	30
Literární výchova	LV	10	10	-	20
Občanská nauka	ON	10	10	10	30
Základy přírodních věd	ZPV	10	10	10	30
Matematika	M	10	10	10	30
Matematika v praxi	MAP	0	0	5	5
Informační technologie	IT	10	10	10	30
Ekonomika	E	-	5	5	10
Potraviny a výživa	PAV	10	10	10	30
Technologie	TE	15	15	15	45
Technika obsluhy	TOS	15	10	15	45
Komunikace	KOM	5	5	-	10
Odborný výcvik	OV	65	75	80	220
<u>Celkem povinného základu</u>		195	205	200	600

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Přehled využití vyučovací doby (počet týdnů)

Akce / týden	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	36	36	34
Závěrečná zkouška			2
Výchovně vzdělávací akce, tematické zájezdy, časová rezerva	4	4	4
Celkem týdnů	40	40	40

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

8 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:		Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.			
Kód a název RVP:		65-51-H/01 Kuchař-číšník			
Název ŠVP:		Kuchař-číšník			
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání					
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96
Cizí jazyky	6	192	První cizí jazyk	6	192
			Druhý cizí jazyk	3	96
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Základy přírodních věd	3	96
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	3	96
			Metematika v praxi	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v ICT	3	96	Informační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	3	96
Estetické vzdělávání	2	64	Literární výchova	2	64
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	3	96
			Technologie	6	192
			Odborný výcvik	2	64
Odbyt a obsluha	7	224	Technika obsluhy	5	160
			Odborný výcvik	3	96
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace	2	64
Disponibilní hodiny	47	1 504	Odborný výcvik	42	1 344
Celkem	96	3 072	Celkem	96	3 072
Kurzy	1 týden		Kurzy	1 týden	

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

9 UČEBNÍ OSNOVY

název předmětu:	Český jazyk			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Prvořadým předpokladem úspěšnosti žáka na trhu práce je dobrá schopnost komunikace. Cílem předmětu je tedy rozvoj komunikativních schopností žáka, vhodné využívání slovní zásoby v rozmanitých komunikačních situacích, ať už v mluvené či písemné podobě.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast – jazykové vzdělávání, komunikace
 Vyučuje se v 1., 2., 3. ročníku – 1 hodina týdně
 Klíčovou činností je práce s textem, která má vést k porozumění (žáci vyhledají požadované informace v textu, rozliší podstatné od nepodstatného, dokážou rozpoznat hlavní myšlenku, formulovat téma), žáci budou postupně pracovat se všemi typy textů, budou schopni rozlišit základní funkční styly, spisovné a nespisovné texty; dalším úkolem je poučení o systému a jazykových normách, orientace v nich a paměťové upevnění základů jazyka ze základní školy

Pojetí výuky

Práce s textem – vyhledávání informací, jejich zobecnění, transformace textu, lze realizovat individuálně, v párech, frontálně i ve skupinách.
 Prezentace konkrétních výsledků mluvenou či psanou podobou, možno také v elektronické podobě, je-li možno a potřeba.
 Kratší projevy, mluvené i psané, jsou připravovány ve škole i doma jako individuální práce, jsou prezentovány většinou ústní formou, hodnoceny nejen učitelem, ale i spolužáky s použitím objektivní argumentace.
 Při procvičování a upevňování pravopisného a gramatického učiva bude užívána individuální, frontální, skupinová práce, didaktická hra, bude využívána práce s chybou.
 Úzké sepětí s předměty společenskovedního zaměření, psychologii zaměřenou na projevy verbální i mimoverbální komunikaci, literární výchovou, která se soustředí na konkrétní umělecká díla, s cizími jazyky, správný český překlad z cizího jazyka s jiným systémem a normami, s odbornými předměty, texty odborného stylu a praktické užití terminologie studovaného oboru. Zařazovány budou také texty s problematikou environmentální výchovy, které mají žáky vést k uvědomělejšímu vnímání životního prostředí a péči o něj.

Hodnocení výsledků žáků

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

- Důraz kladen na vstřícný přístup studentů, míru samostatného zapojení při plnění úkolů, dostatečnou rychlost při jednotlivých typech úloh, správnost řešení, snaha o objektivní argumentaci
- Při prezentaci výsledků práce snaha o objektivní sebehodnocení před třídou a vyučujícím, vzájemné hodnocení obsahující i zdůvodnění, práce s textem hodnocena převážně společně frontální formou
- Zvlášť je oceňována originalita při zpracovávání slohových témat, schopnost adekvátní komunikace v různých situacích
- Po ukončení každého tematického celku následuje test, pololetní a závěrečné práce
- Průběžně stylistická cvičení a samostatné práce

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence: pojetí výuky, charakteristika učiva i způsob hodnocení koresponduje s rozvojem těchto kompetencí: **kompetence k učení, pracovní kompetence, kompetence k řešení problémů a občanské kompetence**

V rozborech odborných a publicistických textů je zahrnuta environmentální výchova

Využití informačních technologií při zpracovávání samostatných prací týkajících se ostatních průřezových témat

Průřezová témata: klíčový je rozvoj komunikativních kompetencí v rámci průřezových témat

Člověk a společnost, Člověk a svět práce

Pravidla českého pravopisu

Mapa české gramatiky

Didaktis, Maturita 2020/2021

Pracovní listy, didaktické testy CERMAT

Interaktivní pracovní listy

Doporučená literatura a pomůcky

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák	32	
- je seznámen s vrstvami národního jazyka, je schopen rozlišit slovní zásobu spisovnou a nespisovnou, pozná regionální odlišnosti, je schopen rozpoznat základní stylově příznakové jevy v textu (citovou a slohovou zabarvenost), je seznámen se zákl. normativními příručkami ve fyzické i elektronické podobě, je schopen vyhledat informace ve slovnících i na internetu, má přehled o denním tisku, ví o existenci reálně podložených a bulvárních informací, zná časopisy zabývající se jeho oborem; má přehled o knihovnách a jejich službách;		Národní jazyk a jeho útvary, obecné poučení o jazyce

- uplatňuje zásady českého pravopisu při tvoření vlastních textů a rozpozná pravopisné nedostatky v textu /mě – mně, ě – je, i – y/, umí využít normat. příručky při práci s textem		Grafická stránka jazyka a pravopis
- rozlišuje slova ohebná a neohebná, rozpozná jména /podstatná, přídavná, zájmena/, tvoří a určuje jmenné kategorie, rozpozná a vhodně nahradí nevhodný tvar /v běžných případech/ - rozlišuje větu jednoduchou a souvětí, je poučen o interpunkci, je schopen vyhledat základní skladební dvojici /syntakticky nenáročné texty/, rozlišuje v textu řeč přímou a nepřímou, ví, v jakých situacích je použit, umí je vzájemně nahrazovat a je poučen o interpunkci - samostatně vytváří vlastní text příběhu /kratší i delší/, reprodukuje příběh na základě četby uměleckých i neuměleckých textů, vytvoří osnovu a z ní vlastní text, využívá znalostí z ostatních jazykovědných disciplín, rozlišuje příběh a prostý popis, je schopen kombinovat oba útvary, je poučen o používání jazykových prostředků obohacujících vypravování - je poučen o funkčních stylech, rozpozná základní útvary stylu prostě sdělovacího, vytvoří zprávu i oznámení orientuje se v textu, ovládá různé techniky čtení;		Morfologie a morfologický pravopis Syntax a syntaktický pravopis Využití textů s problematikou environmentální výchovy Vypravování, narativní postupy, vypravování v uměleckém stylu, verbální a neverbální prostředky Styl prostě sdělovací
2. ročník	32	
- prostřednictvím přídavných jmen a příslovcí vyjadřuje různou míru vlastnosti, je poučen o skloňování jmen, příjmení, cizích jmen a slov, vyhledá a opraví nevhodný tvar /běžné případy/, ovládá skloňování číslovek, jejich pravopis a čtení v textu - rozlišuje předpony a předložky, zná pravidla jejich psaní /s, z, s-, z-/, zná pravidla užívání i-y v koncovkách podstatných a přídavných jmen, v přičestí minulém a snaží se je uplatňovat v psaném textu - je poučen o psaní interpunkce v jednoduché větě /v základních případech dokáže použít/ a v souvětí - používá druhy rozvíjejících větných členů, je poučen o jejich vztazích, rozlišuje je v nepřiliš složitých případech, rozpozná druhy vět a souvětí ze syntaktického hlediska, těchto znalostí využívá při psaní interpunkce - rozlišuje věty podle postoje mluvčího, ovládá jejich využití v psané i mluvené podobě - rozpozná v rámci textu nadpis, předmluvu,		Morfologie a morfologický pravopis Pravopis a interpunkce Syntax Využití textů s problematikou environmentální výchovy

doslov, poznámky atd. a uspořádá text podle logické návaznosti /v jednoduchém textu je schopen smysluplně doplnit jeho chybějící část a odhadnout nadpis/ - je seznámen se základními způsoby tvoření a obohacování slovní zásoby v češtině; umí odvozovat /rozlišuje předpony, slovní základ a přípony/, pozná slovo složené /z jakých základů se skládá/ a je poučen o zkratkových slovech. V textu posoudí vhodnost použití slovní zásoby /slovosled, spojovací výrazy/ - rozlišuje strukturu slovní zásoby z různých hledisek - vysvětlí význam slov a jejich použití v daném kontextu, dokáže posoudit vhodnost použití daného slova a nahradit ho jiným, do vlastního projevu volí odpovídající jaz. prostředky, užívá odbornou terminologii, kde je třeba - rozlišuje přímá a obrazná pojmenování, citovou zabarvenost, ke slovům dokáže vytvořit synonyma a antonyma, nejčastěji používaná cizí slova nahradí českými ekvivalenty - snaží se různým způsobem pojmenovat a vystihnout vlastnosti osoby - na základě četby i vlastních zkušeností a po dílčích cvičeníh dokáže vytvořit vlastní text vystihující vzhled a povahu člověka v kladné i záporné podobě - pozná reportážní postup, má zkušenosti z tisku i jiných médií, pokouší se vytvořit vlastní reportáž z prostředí, která jsou mu známá /škola, praxe/, vyhledává poutavé titulky a následně je sám obměňuje - uvědomuje si úlohu a účinnost reklamy, snaží se vytvořit poutavou reklamu		Lexikologie Slovní zásoba, sémantika, význam, rozsah, syn., ant., atd. Popis a charakteristika Publicistický styl – reportáž, reklama (projekt)
3. ročník	32	
- rozlišuje slovesné kategorie, určuje základní z nich /osoba, číslo, čas, způsob, rod, vid/, slovesné tvary vhodně používá v různých zadáních, aplikuje znalosti psaní i-y v mluvnické shodě /příčestí minulé/ - je schopen rozpoznat a vhodně používat v textu neohebné slovní druhy - Upevňuje si znalosti z pravopisu /i-y, mně-mě, ě-je, s/z, obtížné souhláskové skupiny/, zná zásady psaní velkých písmen a snaží se je užívat v praxi - je poučen o fonetickém systému češtiny, zásadách spisovné výslovnosti, vhodně pracuje se zvukovými prostředky řeči, ovládá a		Morfologie Grafická a zvuková stránka národního jazyka

používá také prvky neverbální komunikace a dokáže je v cizím projevu rozpoznat a vyhodnotit - rozlišuje esteticky působivé užívání hlásek, rozpozná v textu zvukomalbu, rýmy - vědomě užívá znalostí větné stavby v češtině, posoudí vhodnost použitých jazykových prostředků, dokáže je nahradit adekvátními - je schopen správně a logicky rozčlenit jednoduchý text, vytvořit osnovu, nadpis - dokáže rozpoznat v textu jiný text a sám ho správně použít /citace/ - přednese krátký monologický projev na předem dané téma /připravený/ s využitím základních principů rétoriky - prezentuje se prostřednictvím verbálních i nonverbálních prostředků komunikace - ovládá základní pravidla psaní úřední korespondence, napíše žádost, strukturovaný životopis, běžný životopis, motivační dopis, rozlišuje podstatné a nepodstatné informace - rozpozná podle základních znaků odborný text, dokáže vysvětlit a použít odbornou terminologii studovaného oboru, vytvoří syntakticky a morfologicky správně věty v odborné popisu, přičemž využívá dříve získaných znalostí /zejména trpný rod/ - je schopen vytvořit návod /popis pracovního postupu/ týkající se studijního oboru nebo zájmové činnosti		Syntax, lexikologie a rétorika Využití textů s problematikou enviromentální výchovy Administrativní styl /projekt/ Průřezové téma Člověk a svět práce Styl odborný
--	--	--

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

název předmětu:	1. cizí jazyk			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvíjet komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi.
- hlavní důraz kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolio (EJP)

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace 1.-3. ročník 2 hodina týdně
žáci/žákyně seznámeni s EJP, zaznamenávání výsledků do jazykového pasu (včetně mimoškolních interkulturních zkušeností)
- osvojení řečových dovedností na úrovni A2 dle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (internet, speciální jazyk. literatura apod.) využívání informačních technologií a aplikací určených pro výuku cizích jazyků.
- při výuce se budou používat tréninkové manuály určené pro obor Kuchař - číšník
- dialogické metody při nácviku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- týmová, skupinová, projektová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných
- návaznost výuky jazykové na výuku odborných předmětů (2 projektové dny ve 2.ročníku „komunikace se zahraničním hostem v gastronomickém zařízení“)
- podporováno vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)
- možnost upevnit a rozšířit komunikativní kompetence na zahraničních praxích, při účasti na mezinárodních projektech nebo navštěvováním speciálních kurzů vypsanych jazykovou školou
-

Hodnocení výsledků žáků

- vlastní sebehodnocení (EJP – viz výše)
- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického celku písemné opakování (min 50% úspěšnost)
- samostatné práce, prezentace projektů, výsledky skupinové či párové práce hodnoceny zejména ústně
- při celkové klasifikaci významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikačních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se: - mezilidských vztahů - životního prostředí - sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR - specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch) - k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	- Počet hodin	Tematický celek
	192	
		ČLOVĚK A SPOLEČNOST Mezilidské vztahy
- charakterizuje sebe, svou rodinu a přátele (osob. údaje, vzhled, zájmy, vztahy) dle pokročilosti a vlastního výběru: sociální role, společenské problémy - popíše průběh všedního i svátečního dne (včetně stravovacích zvyklostí –např. narozeninový dort, nedělní oběd), rozdělení rolí a prací v rodině	10	1. Já a lidé v mém okolí
- popíše svůj domov včetně okolí, umí pojmenovat základní zařízení bytu (se zaměřením na zařízení kuchyně, prostírání stolu), zhodnotí svou současnou situaci a zamyslí se nad vlastními plány do budoucna - porovná výhody a nevýhody bydlení na venkově a ve městě	10	2. Bydlení, můj domov
- vysvětlí, jaké možnosti nakupování existují (typy obchodů a zákl. služeb, možnosti placení), charakterizuje svůj vztah k nakupování, zvláštní pozornost věnuje oddělení potravin	10	3. Nakupování
- nastíní možnosti využití volného času, vysvětlí, kterým aktivitám (zejména sportovním, kulturním) dává přednost - poukáže na negativní jevy (např. doping) a zhodnotí význam sportu a kultury pro rozvoj osobnosti (fyzický i duševní)	12	4. Volný čas
- zná druhy dopravních prostředků, názvy zemí důležitých pro danou jazykovou oblast reaguje v rozhovoru na jednoduché otázky	12	5. Komunikace, cestování
- v průběhu 1. ročníku seznamování se základními pojmy oboru kuchař - číšník	10	6. Gastronomie

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

		SOCIOKULTURNÍ ASPEKTY
- nastíní možnosti kultury ve svém okolí, vyjádří svůj vztah ke kultuře - seznámí se kulturou země, jejichž jazyk se učí	8	7. Můj kulturní život
- vyjmenuje základní zimní a letní oblečení - specifikuje rozdíl v pánské a dámské módě - navrhne oblečení pro různé příležitosti, zmíní i způsob oblékání v souvislosti s profesní orientací	12	8. Móda, oblečení
- naváže na znalosti z 1. ročníků a rozšíří je o problémy v rodině, ve společnosti – kriminalita, záškoláctví, drogová závislost	14	9. Já a lidé v mém okolí
- zaměří se především na sport a jeho význam v životě člověka - vytvoří pozvánku na party, program, pohoštění, nápojový lístek - vypracuje strukturovanou písemnou práci na téma: Já a volný čas	14	10. Volný čas
- na základě znalosti frazeologie z 1. ročníků si rozšíří slovní zásobu k danému oboru - student aktivně zná popis kuchyně, její zařízení je schopen vyřídit objednávku hosta v restauraci	15	11. V restauraci I.
ČLOVĚK VE SPOLEČNOSTI		
- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře a způsob léčby. - zaměří se na problematiku nezdravých návyků – kouření, alkohol apod. - zformuluje svou představu zdravého životního stylu, uvede kladné i záporné příklady ze svého okolí	15	12. Zdraví a nemoci
- seznámí ostatní se svým dosavadním vzděláním, dalšími studijními plány - popíše svou nynější školu, její vybavení, odborné možnosti, stáže, zhodnotí svůj výběr a přínos této školy pro profesní i společenskou orientaci - vyjádří svůj vztah ke své třídě a lidem v blízkém okolí - vypracuje přehled českého školství a porovná ho ze systémem příslušné jazykové oblasti	15	13. Moje škola, školství u nás
- osvojení základní terminologie z oblasti gastronomie - popíše typy restaurací - nácvik rozhovorů,	25	14. V restauraci II.
- student charakterizuje zvyky a tradice dané jazykové oblasti	20	15. Realie příslušných jazykových oblastí

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Tématický celek		téma
Sloveso základní časy (AJ – přítomný, předpřítomný, minulý, předminulý, budoucí, prosté i průběhové formy, pravidelná a nepravidelná slovesa, souslednost časová) Podstatná jména - členy, počitatelnost - nepravidelnost množného čísla - rod - analogie českých pádů Přídavná jména a příslovce - stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání - vztah přídavné jméno – příslovce Zájmena a číslovky - osobní, zvrtná, přivlastňovací, ukazovací (zástupná), neurčitá, vztažná zájmena - typy číslovek, vyjadřování kvantity, času (data, letopočty, zlomky..) Předložky - osvojení předložek v rámci odlišného systému vyjadřování časových, prostorových a dalších vztahů Spojky souřadící a podřadící	*	Morfologie

* gramatika je probírána průběžně dle tématického plánu, který je vypracován na základě tohoto ŠVP

Doporučená literatura

CHRISTINA LATHAM-KOENIG. *English File 4th Edition Pre-Intermediate*. Praha: Oxford, 2019, ISBN 9780194037372

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

název předmětu:	2. cizí jazyk			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- rozvíjet komunikativní kompetenci žáka/žákyně s ohledem na jejich budoucí profesní směřování.
- osvojení jazykových kompetencí vedoucích k dorozumívání v běžných situacích osobního i pracovního života, včetně schopnosti pracovat s informačními zdroji a technologiemi.
- hlavní důraz kladen na uplatňování principů Evropského jazykového portfolia (EJP)

Charakteristika učiva

- vzdělávací oblast: Jazykové vzdělávání a komunikace
- 1.-3. ročník 1 hodina týdně
žáci/žákyně seznámeni s EJP, zaznamenávání výsledků do jazykového pasu (včetně mimoškolních interkulturních zkušeností) - osvojení řečových dovedností na úrovni A2 dle společného evropského referenčního rámce pro jazyky

Pojetí výuky

- autodidaktické metody, motivace k dalšímu samostudiu (internet, speciální jazyk. literatura apod.) využívání informačních technologií a aplikací určených pro výuku cizích jazyků
- dialogické metody při nábídku komunikativních dovedností souvisejících s profesní orientací žáků
- týmová, skupinová, projektová práce ukončena prezentací, stejně tak i výsledky prací samostatných
- podporováno vědomí vícejazyčnosti (schopnost transferu)

Hodnocení výsledků žáků

- vlastní sebehodnocení (EJP – viz výše)
- ústní zkoušení (formou konverzace na probrané téma)
- po ukončení lekce/tematického celku písemné opakování (min 50% úspěšnost)
- samostatné práce, prezentace projektů, výsledky skupinové či párové práce hodnoceny zejména ústně
- při celkové klasifikaci významně zohledňován aktivní a samostatný přístup k výuce cizího jazyka

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se:
- mezilidských vztahů
- životního prostředí
- sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR
- k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky ve vzdělávací oblasti

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Jazykové vzdělávání a komunikace (viz též Český jazyk a komunikace)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	- Počet hodin	Tematický celek
	- 96	
	32	ČLOVĚK A SPOLEČNOST Mezilidské vztahy
- žák se seznámí s cizím jazykem, jeho specifiky,	15	o Úvod do cizího jazyka
- nácvik správné výslovnosti - specifika daného jazyka, co se týče výslovnosti - student se učí v průběhu roku časovat slovesa a skloňovat podstatná jména	17	2. Fonetika, základní gramatické tvary
	32	SOCIOKULTURNÍ ASPEKTY
- naváže na znalosti z 1. ročníků a rozšíří je další členy rodiny - pojmenuje rodinné svátky	15	3. Já a lidé v mém okolí
- zaměří se především na sport a jeho význam v životě člověka - vytvoří pozvánku na party, program, pohoštění, nápojový lístek - vypracuje strukturovanou písemnou práci na téma: Já a volný čas	17	4. Volný čas
	32	ČLOVĚK VE SPOLEČNOSTI
- uvede a popíše základní druhy nemocí, návštěvu u lékaře	7	5. Zdraví a nemoci
- osvojení základní terminologie z oblasti gastronomie - nácvik rozhovorů	10	6. V restaurace II.
- student se seznámí se základními údaji o daných zemích	15	7. Realie příslušných jazykových oblastí

Doporučená literatura

KOLOCOVA, HAUPENTHAL, KRÜGER. *Passt schon*. Praha: Polyglot, 2014, ISBN 978-80-86195-92-6
JELINEK, ALEXEJEVA, HRÍBKOVÁ, ŽOFKOVÁ. *Raduga po novomu 1*. Praha: Fraus, 2007, ISBN 978-80-7238-659-8

název předmětu:	Občanská nauka			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Žáci jsou systematicky připravováni na aktivní občanský život v demokratické společnosti
- Jedním z cílů je pozitivně ovlivnit jejich hodnotovou orientaci, aby se stali slušnými lidmi informovanými o aktuálním dění ve společnosti
- Jsou vedeni k odpovědnému jednání ve prospěch sebe i celé společnosti
- Učí se žít v souladu se společenskými normami
- Dalším z cílů je seznámit žáky se základy práva a zajistit proces vytváření právního vědomí studentů
- Žáci získávají absolvováním předmětu kompetence v oblasti základních právních pojmů a základní kompetence z odvětví práva občanského, správního a trestního
- Žáci jsou rovněž seznamováni s environmentální výchovou a vzděláním, v jejímž rámci navštěvují exkurze s aktuální problematikou a zúčastňují se aktivit týkajících se životního prostředí

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do tematických okruhů, jež se pak dále člení
- První ročník obsahuje učivo z oblasti sociologie, politologie, náboženství
- Důraz je kladen na otázku aktuálního politického života společnosti a participace v něm, je vytvářeno filozofické a náboženské povědomí žáka
- Druhý ročník je zaměřen jednak na právní oblast, studenti se seznamují např. s právy a povinnostmi dětí, rodičů, manželů..., dále pak se základními právními pojmy – právo, právní řád, právní normy, právní vztahy a skutečnosti
- V průběhu studia je žák systematicky seznamován s fungováním rodin ve společnosti, se sociálními dávkami a jinými typy státní pomoci
- Žák se učí využívat vědomosti a dovednosti nabyté v předmětu Občanská nauka ve svém praktickém životě
- Žákovi je vštěpována potřeba práce s různými zdroji a informacemi a jejich hodnocení
- Část druhého ročníku a celý třetí ročník je zaměřen na oblast hospodářství, kde jsou studenti seznamováni s trhem a jeho fungováním, s právy a povinnostmi zaměstnance, s pojištěním, s daněmi apod., dále pak se žáci seznamují se sousedy ČR, s globalizací
- Závěrečná část třetího ročníku se zabývá tématem Člověk a životní prostředí, které má přispět k tomu, že si žáci uvědomí důležitost životního prostředí a jeho ochrany. Žáci budou seznámeni se zdravým životním stylem a budou vedeni ke zodpovědnosti za svůj život a se základními principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- Zapojí se sami do aktivního poznávání svého prostředí a rovněž se budou aktivně podílet na řešení environmentálních problémů našeho regionu.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

- Celková dotace hodin v každém ročníku = 32

Pojetí výuky

- Frontální výuka – výklad
- Prezentace
- Samostatná činnost studentů – referáty, aktuality, seminární práce
- Práce s internetem – vyhledávání portálů s právními informacemi
- Řešení problémových úloh
- Skupinová práce
- Exkurze

Hodnocení výsledků žáků

- Žák je hodnocen podle výsledků dosažených v/ve:
- Vědomostních testech (minimálně 2 za pololetí)
- Aktivitách ve výuce
- Účasti ve výuce
- Samostatné činnosti – referát, seminární práce
- Při výuce bude podporován rozvoj sebehodnocení a kolektivního hodnocení

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**
Výuka práva tvoří nedílnou součást společenskovedního vzdělání. Žáci využijí svých dosavadních společenskovedních vědomostí a dovedností při řešení problémových úkolů společenského a právního charakteru, mimo jiné získávají právní minimum pro soukromý a občanský život. Předmět souvisí s průřezovými tématy *Občan v demokratické společnosti* a *Informační a komunikační technologie*.
- **Vzdělávání v předmětech ON usiluje o formování a posilování těchto postojů, hodnot a preferencí:**
- **Sociální a personální:**
- Být odpovědný za své jednání
- Vážít si lidského života, uznávat individualitu jiných lidí
- Snažit se být aktivním občanem, uvědomovat si výhody demokracie a podporovat ji
- **Komunikativní:**
- Schopnost samostatného úsudku, nenechat sebou manipulovat, diskutovat, respektovat názory druhých
- **Ochrana zdraví a životního prostředí:**
- Zlepšovat a chránit životní prostředí
- Bojovat proti kriminalitě, korupci, projevům nesnášenlivosti
- **Práce s informacemi:**
- PC, Internet, média
- **Rozvoj finanční gramotnosti:**
- Schopnost řešit své sociální a finanční záležitosti, odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty
- **Rozvoj mediální gramotnosti:**
- Schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím, vybírat si z nabídky užitečné a kvalitní produkty

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Doporučená literatura

Dějepis pro střední odborné školy, P. Čornej
Odmaturuj ze společenských věd
Občanská nauka pro SOŠ 1, 2, 3, M. Valenta

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák: 1. ročník - na základě konkrétních informací z médií popíše rozvrstvení dnešní společnosti, vysvětlí, proč sám sebe řadí k některé ze skupin - rozlišuje dělení sociální, národnostní, náboženské - dokáže přiřadit sám sebe do některého z etnik a odůvodní to - definuje zásady slušného chování, uvede konkrétní příklady ze života (sousedská, přátelská výpomoc, spolupráce...) - uvede příklady soc. rozdílů, nastíní fiktivní řešení - vytváří svůj vlastní fiktivní finanční rodinný rozpočet - na konkrétních příkladech uvádí důvody vzniku konfliktů menšin s většinami - vyjmenuje, jaké ochrany nabízí menšinám stát, na příkladech vysvětlí, z čeho mohou vznikat konflikty menšin s většinami - definuje náboženství a sekty na našem území - uvede konkrétní příklady porušování rovnosti pohlaví (genderová rovnost) a debatuje o nich	96 hodin	1 Člověk a společnost 1.1 Lidská společnost a společenské skupiny, vrstvy české společnosti 1.2 Zásady odpovědného, slušného chování, etiketa 1.3 Stratifikace současné společnosti (nerovnost, chudoba) 1.4 Sociální zajištění občanů (hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krize) 1.5 Náboženství, církve, sekty 1.6 Rasy, národnosti, menšiny – problematika společného multikulturního soužití 1.7 Rovnost pohlaví 1.8 Sociální problémy české společnosti
- vysvětlí základní principy demokracie, objasní rozdíl mezi demokratickým systémem a nedemokratickým systémem - vysvětlí základní funkce Ústavy - uvede konkrétní příklady porušování či ohrožování demokracie - vybere nejvýznamnější politické strany a vysvětlí základní principy, přiřazuje konkrétní jména k jednotlivým stranám - popíše fungování veřejné správy a samosprávy, objasní princip svobodných		2 Člověk jako občan 2.1 Stát a jeho funkce 2.2 Ústava, politický systém ČR 2.3 Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva 2.4 Politické strany ČR 2.5 Volby, právo volit

voleb v ČR, definuje právo volit, vysvětlí občanskou povinnost volit - vysvětlí pojmy politický radikalismus a extremismus, objasní současnou situaci u nás, definuje, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - vyjmenuje státní symboly - na základě zpráv jmenuje příklady extremismu, radikalismu v ČR, debatuje o nich - dokáže debatovat o porušování práv u konkrétních známých kauz - uvede známá občanská sdružení, základní lidská práva, popíše, kam se obrátit v případě jejich ohrožení - vyjmenuje jiné typy státu a rozlišuje je - vysvětlí, proč je nutné zobrazení světa, událostí v médiích vnímat kriticky		2.6 Politický radikalismus a extremismus, mládež a extremismus, aktuálně 2.7 Státní symboly 2.8 Občanská společnost, demokracie a multikulturní soužití 2.9 Základní hodnoty a principy demokracie 2.10 Lidská práva (obhajování, zneužívání) 2.11 Práva dětí, veřejný ochránce práv 2.12 Svobodný přístup k informacím, média a jejich role
2.ročník		3 Klasifikace, opakování, exkurze
Žák: - vysvětlí pojem právo a jeho vznik, objasní roli práva v životě jednotlivce - provede rozbor právních vztahů - rozlišuje rozdíl mezi právní subjektivitou-způsobností k právním úkonům - definuje, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům		1 Člověk a právo 1.1 Právo a spravedlnost 1.2 Právní stát 1.3 Právní ochrana občanů 1.4 Právní vztahy
- dokáže reklamovat koupené zboží nebo služby - popíše soustavu soudů v ČR - vyjmenuje a rozlišuje právní povolání, jejich funkce, popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - definuje pojem odpovědnost za škodu - dokáže vyjmenovat náležitosti konkrétních smluv, z běžné smlouvy vyčte, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva (koupež zájezdu) - interpretuje práva a povinnosti vlastníků		2 Soudní moc 2.1 Soustava soudů v ČR 2.2 Právní povolání (advokáti, notáři, soudci) 2.3 Právo a mravní odpovědnost v běžném životě 2.4 Vlastnictví, smlouvy 2.5 Odpovědnost za škodu
- vyjmenuje podmínky pro uzavření manželství - vysvětlí práva a povinnosti ve vztahu rodiče - děti - vyjmenuje práva manželů - definuje pojem společné jmění manželů - navrhne, jak se zachovat, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání)		3 Rodinné právo 3.1 Manželé a partneři, společné jmění manželů 3.2 Práva a povinnosti rodičů 3.3 Práva a povinnosti dětí 3.4 Domácí násilí

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

- vyjádří vlastními slovy, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a kdy je trestně zodpovědný, oba pojmy rozlišuje - vyjmenuje možné formy trestu - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství, rozlišuje jejich úkoly		4 Trestní právo 4.1 Trestní odpovědnost 4.2 Tresty a ochranná opatření 4.3 Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)
- objasní, co ovlivňuje cenu zboží - dokáže vyhledat nabídky zaměstnání, - kontaktovat zaměstnavatele či úřad práce, prezentuje pravdivě své schopnosti, zkušenosti - interpretuje údaje v náležitostech pracovní smlouvy - navrhně, kde vyhledat pomoc v oblasti pracovněprávních záležitostí - vyjmenuje, jakými způsoby a za jakých podmínek může být ukončen pracovní poměr ze strany zaměstnance i zaměstnavatele		5 Člověk a hospodářství 5.1 Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) 5.2 Hledání zaměstnání, úřad práce 5.3 Nezaměstnanost, rekvalifikace, podpora 5.4 Zánik, změna a ukončení pracovního poměru
3. ročník		Klasifikace, opakování, exkurze
Žák: - objasní práva a povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele - rozlišuje druhy škod, definuje odpovědnost za ně - sám si dokáže zřídit peněžní účet, provede bezhotovostní platbu, sleduje pohyb peněz na svém účtu, využívá služeb internetu - dokáže určit, zda jeho mzda obsahuje vše potřebné a zda to odpovídá jeho pracovnímu zařazení - odůvodní povinnost občanů platit sociální a zdravotní pojištění - vysvětlí povinnost občanů platit daně, zdůvodní nutnost daňového přiznání a rozlišuje, kterých osob se týká - dokáže samostatně zjistit, co který ústav nabízí a sám posoudí, zda je to pro něj výhodné, nutné či únosné - uvědomuje si nutnost finančního zajištění na stáří a vysvětlí, jakými způsoby je to možné; vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů, hrozba exekuce; - navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace;		1 Zaměstnání 1.1 Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele 1.2 Druhy škod, odpovědnost za škodu 1.3 Hotovostní a bezhotovostní peněžní styk 1.4 Mzda časová a úkolová 1.5 Sociální a zdravotní pojištění 1.6 Daně, daňové přiznání 1.7 Služby peněžních ústavů
- dokáže vyhledat pomoc v tíživé soc. situaci,		1.8 Státní pomoc, charitativní instituce

jmenuje, kam se může obrátit		
- rozčlení svět na základě dostupných informací na země chudé a bohaté - z médií reprodukuje současnou situaci ve světě, identifikuje ohniska napětí, dokáže je ukázat na mapě - vyjmenuje všechny země sousedící s Českou republikou - vyjmenuje všechny státní symboly - vysvětlí pojem globalizace - uvede problémy rozvojových zemí známé z médií - vyjmenuje teroristické organizace, na konkrétních příkladech demonstuje nejznámější případy - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří, jaké má závazky		2 Postavení ČR v Evropě a ve světě 2.1 Současný svět, rozdělení zemí dle majetku 2.2 Ohniska napětí soudobého světa 2.3 Sousedé České republiky 2.4 České státní a národní symboly 2.5 Globalizace 2.6 Potíže a perspektivy rozvojových zemí 2.7 Nebezpečí terorismu ve světě 2.8 ČR a evropská integrace
		3 Člověk a životní prostředí
- jmenuje zásadní globální problémy dnešního světa - vysvětlí a interpretuje, jak může prostředí formovat lidský život - uvede příklady enviromentálních problémů svého regionu		3.1 Globální problémy 3.2 Vlivy prostředí na život člověka 3.3 Regionální enviromentální problémy 3.4 Exkurze
		4 Opakování, klasifikace

název předmětu:	Základy přírodních věd (biologie a ekologie, fyzika, chemie)			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Obecné cíle předmětu

- Žáky naučit využívat přírodovědné poznatky v profesním i občanském životě
- Žáky směřovat k zájmu o okolní svět a vyhledávat relevantní informace k jeho fungování

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků, které jsou dále děleny na témata a podtémata
- Pro lepší pochopení učiva jsou využívány obrazové pomůcky (přehledy, nákresy, modely) a audiovizuální pomůcky (didaktická videa, přírodovědné seriály)
- Jednotlivá témata a podtémata jsou namířena tak, že vedou studenty k zamyšlení nad okolním světem a jeho fungování

Pojetí výuky

- Frontální vyučování
- Samostatná práce studentů
- Problémové a badatelsky orientované úkoly, práce ve skupinách, referáty
- Diskuse
- Promítání názorných ukázek – filmy, obrázky, prezentace

Hodnocení výsledků žáků

- Po ukončení témat či podtémat (záleží na jejich rozsahu) bude následovat písemný test na ověření základních znalostí.
- Velkou váhu bude mít samostatná práce studentů, případně představení výsledků svých badatelsky orientovaných úkolů před třídou.
- Bude přihlíženo k sebehodnocení a hodnocení kolektivem aplikace základních poznatků do běžného života.
- Do celkového hodnocení bude zahrnuta také aktivita v hodinách

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení – žáci byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky

Kompetence k řešení problémů – žáci byli schopni samostatně řešit pracovní úkoly

Komunikativní kompetence - vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých situacích (učebních, životních, pracovních)

Personální a sociální kompetence – pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat

k utváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí – jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury

Matematické kompetence – funkčně využívat matematické dovednosti v různých situacích

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti - vytvořit demokratické prostředí ve třídě, založené na vzájemném respektování a spolupráci. Podporovat multikulturní výchovu sociokulturními znalostmi vztahujícími se ke každodennímu životu, životním podmínkám, mezilidským vztahům, hodnotám

Člověk a životní prostředí - je možno využít ve smyslu ekologické výchovy následujícím způsobem:

- vliv dopravy na životní prostředí u nás a v zemích studovaného jazyka
- nemoci způsobené špatným životním prostředím a životosprávou, jejich předcházení
- vliv vzdělání na ekologické chování člověka a jeho postoj k závažným celosvětovým ekologickým problémům

Dokáže formulovat své názory a požadavky jasně, věcně, srozumitelně a řešit problémy týkající se ekologie

Informační a komunikační technologie – ovládat příslušný software při badatelských úlohách, zpracovávat výsledky pomocí kancelářského softwaru, vyhledávat relevantní informace v internetových zdrojích

Doporučená literatura

- Fyzika pro netechnické obory SOŠ a SOU, Štoll Ivan Kvasničková D., Základy ekologie pro ZŠ a SŠ, Fortuna
- Přehled Středoškolské fyziky, Svoboda E.
- Fyzika I., Lepil, Bednařík
- Fyzika II., Lepil, Bednařík
- Braniš Martin, Základy ekologie a ochrany životního prostředí, Informatorium
- Zeměpis v Kostce I., II.
- Biologie v kostce I., II

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák	96	Biologie a ekologie
1.ročník	32	1. Základy biologie
- Zná základní informace o Zemi a naší Sluneční soustavě, kdy Země vznikla, jak,... - Umí vyjmenovat a stručně popsat jednotlivé éry vývoje života na Zemi (prahory, starohory...) - Popíše základní teorie vzniku života na Zemi a dokáže provést popis vývoje člověka		1.1 Země, život a evoluce - země jako planeta, vznik, sluneční soustava - geologický a biologický vývoj - evoluční teorie a evoluce člověka
- Charakterizuje jednotlivé geosféry, jejich složení a význam v životě organismů		1.2 Geosféry
- Popíše vlastními slovy základní projevy živých soustav		1.3 Vznik života - charakteristika života - buňka

- Umí vyjádřit rozdíly mezi rostlinnou a živočišnou buňkou - Popíše buňku jako základní stavební jednotku všeho živého kromě virů		
- Dokáže popsat základní podmínky nezbytné pro život organismů, ekosystémy, biomy - Uvede základní skupiny organismů a porovná je, popíše základní prvky rozlišení		1.4 Rozmanitost a podmínky života - ekosystémy - biomy
- Orientuje se v základních pravidlech genetiky a vnímá, v čem tkví její podstata		1.5 Dědičnost a proměnlivost
- Popíše základní stavbu lidského těla a uvede funkci orgánů a orgánových soustav		1.6 Biologie člověka
- vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu; - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence; -		1.7 Zdraví a nemoc - zdravá výživa, správná životospráva - pojem: zdraví, nemoc - onemocnění a prevence
		2. Ekologie
- Vysvětlí základní ekologické pojmy		2.1 ekologické pojmy
- charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);		2.2 Ekologické faktory prostředí - biotické - abiotické
- je schopen uvést příklad potravního řetězce - a charakterizovat jednotlivé vztahy mezi organismy, populacemi (př. Symbióza)		2.3 Vztahy mezi organismy - potravní řetězce - vztahy mezi populacemi
- Popíše podstatu koloběhu látek v přírodě - Charakterizuje různé typy krajiny a možnosti využití člověkem		2.4 Koloběhy a krajina - koloběh látek v přírodě - typy krajiny
		3. Člověk a životní prostředí
- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody a dovede zhodnotit vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí - Charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví		3.1 vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím 3.2 dopad lidské činnosti na životní prostředí
- Umí popsat přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a dokáže posoudit vliv jejich využívání na prostředí - Dokáže popsat způsoby nakládání s odpady -		3.3 zdroje surovin - přírodní zdroje energie a surovin - odpady
- Charakterizuje globální problémy na Zemi		3.4 globální problémy

- Zná základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě - Dokáže uvést příklady chráněných území v ČR a v regionu - Vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí a chápe odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí - Na konkrétním příkladu ze života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.		3.5 nástroje společnosti na ochranu ŽP - formy ochrany ŽP, znečišťující látky - Chráněná území - odpovědnost jednotlivce
Žák		Fyzika
2.ročník	32	1. Mechanika
- Rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - Určí síly, které působí na těleso a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolává - Určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly - Vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - Dokáže vyjádřit výslednici sil působících na těleso		- pohyby přímočaré - pohyb rovnoměrný po kružnici - Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě a gravitace - mechanická práce a energie - posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil
-		2. Termika
- Vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - Dovede vysvětlit pojem vnitřní energie soustavy a způsoby její změny - charakterizuje principy nejdůležitějších tepelných motorů - Popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a praxi		- teplota, teplotní roztažnost látek - teplo a práce - tepelné motory - struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
-		3. Elektřina a magnetismus
- Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - Určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - Popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice - Řeší úlohy s použitím Ohmova zákona - Zná princip a použití polovodičových součástek z přechodem PN - Určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem a popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice		- elektrický náboj, síla, pole - elektrický proud, polovodiče - magnetické pole, elektromagnetická indukce - vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

-		4. Vlnění a optika
- Rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření - Charakterizuje základní vlastnosti zvuku, chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu - Charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích - Řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami, vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad - Popíše význam různých druhů elektromagnetického záření		- mechanické kmitání a vlnění - zvuk - světlo a jeho šíření - oko, zrcadla, čočky - druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
-		5. Fyzika atomu
- Zná strukturu elektronového obalu atomu - Umí popsat stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony - Dokáže vysvětlit podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením - Popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru		- model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití
-		6. Vesmír
- Charakterizuje Slunce jako hvězdu - Popíše objekty ve sluneční soustavě - Zná příklady základních typů hvězd		- Slunce, planety, jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie, jejich typy
3.ročník	32	
Žák		Chemie
- Dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - Popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - Zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - Popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - Popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - Vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnici - Provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi		1. Obecná chemie - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii
- Vysvětlí vlastnosti anorganických látek - Tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin		2. Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

- Charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě a posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		- názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
- Charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy - Uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě a posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		3. Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
- - Charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - Uvede a popíše nejdůležitější přírodní látky - Vysvětlí vybrané biochemické děje		4. Biochemie - chemické složení živých soustav - - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - - biochemické děje

název předmětu:	Matematika			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání;
- využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání;
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- zkoumat a řešit problémy;
- účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh;
- číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů.

Charakteristika učiva

- Je rovnoměrně rozloženo do všech tří ročníků a pokrývá tematické celky RVP
- Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Matematické vzdělávání
- Ve slovně zadaných úlohách je kladen důraz na analýzu a následnou syntézu problému

Pojetí výuky

- Základní metodou výuky je frontální způsob s důrazem na názornost (modely těles, sepětí s praxí, využití programů na PC)
- Nechybí problémové úlohy, u kterých sami žáci navrhnou postup řešení
- Procvičování s možností využití skupinové práce
- Pravidelná samostatná práce žáků s využitím aktivizačních prvků

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení (hodnotící stupnice 1-5) – využití bodového systému
- Pololetní písemné práce
- Pravidelné malé testy úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu
- Zkoušení u tabule, hodnocení samostatné práce do sešitu
- Aktivita v hodinách
- Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- *Komunikativní kompetence:*
vede žáky ke zdůvodňování matematických postupů,
vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni,

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

vede žáky ke správnému užívání osvojených základních matematických pojmů, vztahů a matematického aparátu, vede žáky ke zpracování, používání a vyhledání potřebných informací v literatuře a na internetu vede žáky k plánování postupů a úkolů, vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky
- <i>Kompetence sociální a personální:</i> rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých - <i>Kompetence pracovní (odborné):</i> vede žáky ke zdokonalování grafického projevu, vede žáky k využívání různých forem grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy apod.) v reálných situacích, efektivně si organizovat vlastní práci, zvolit si odpovídající matematické postupy a techniky a používání vhodných algoritmů - Předmětem prolínají průřezová témata: <i>Člověk a svět práce</i> – úlohy o procentech, při řešení slovních úloh, funkce <i>Informační a komunikační technologie</i> – práce s daty

Doporučená literatura

CALDA, Emil. <i>Matematika pro netechnické obory SOŠ a SOU, 1. díl.</i> Praha: Prometheus. CALDA, Emil. <i>Matematika pro netechnické obory SOŠ a SOU, 2. díl.</i> Praha: Prometheus. CALDA, Emil. <i>Matematika pro netechnické obory SOŠ a SOU, 3. díl.</i> Praha: Prometheus. CALDA, Emil. <i>Matematika pro netechnické obory SOŠ a SOU, 4. díl.</i> Praha: Prometheus. HUDCOVÁ, Milada a Libuše KUBIČÍKOVÁ. <i>Sbírka úloh z matematiky pro SOŠ, SOU a nástavbové studium.</i> 2. vyd. Praha: Prometheus
--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	96	
Žák – žákyně - provádí aritmetické operace v R; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád reálného čísla; - zaokrouhlí reálné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik); - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; - provádí početní výkony s mocninami s		1. Operace s čísly - číselný obor R - aritmetické operace v číselných oborech R - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik) - různé zápisy reálného čísla - užití procentového počtu - mocniny s celočíselným mocnitelem - odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
celočíselným mocnitelem; - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		
- provádí operace s číselnými výrazy; - určí definiční obor lomeného výrazu; - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; - rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		2. Číselné a algebraické výrazy - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy
- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$; - řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic; - řeší v $\mathbb{R}$ lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; - vyjádří neznámou ze vzorce; - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		3. Řešení rovnic a nerovnic - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy
- dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělávání;		4. Funkce - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
- užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulatoru; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		5. Goniometrie a trigonometrie - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ - trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku - slovní úlohy
- užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - sestaví trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu; - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		6. Planimetrie - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary
- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a rovin, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu;		7. Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		8. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí aritmetický průměr; - určí četnost a relativní četnost znaku; - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		9. Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

název předmětu:	Matematika v praxi			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	0	1	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Výchova člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních i pracovních situacích
- Upevnění a prohloubení matematických vědomostí a dovedností získaných na ZŠ a OU
- Podpora logického myšlení

Charakteristika učiva

- Pokrývá tematické celky RVP
- Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Matematické vzdělávání
- Ve slovně zadaných úlohách je kladen důraz na analýzu a následnou syntézu problému

Pojetí výuky

- Základní metodou výuky je frontální způsob s důrazem na názornost (modely těles, sepětí s praxí, využití programů na PC)
- Využití problémových úloh, u kterých sami žáci navrhuji postup řešení
- Využití příkladů, s kterými se žáci mohou setkat v praktickém životě a při vykonávání zaměstnání
- Procvičování s možností využití skupinové práce
- Pravidelná samostatná práce žáků s využitím aktivizačních prvků

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení (hodnotící stupnice 1-5) – využití bodového systému
- Pololetní písemné práce
- Pravidelné malé testy úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu
- Zkoušení u tabule, hodnocení samostatné práce do sešitu
- Aktivita v hodinách
- Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Komunikativní kompetence:**
vede žáky ke zdůvodňování matematických postupů,
vede žáky ke komunikaci na odpovídající úrovni,
vede žáky ke správnému užívání osvojených základních matematických pojmů, vztahů a matematického aparátu,
vede žáky ke zpracování, používání a vyhledání potřebných informací v literatuře a na internetu
vede žáky k plánování postupů a úkolů,
vede žáky k aplikaci znalostí v ostatních vyučovacích předmětech a v reálném životě
vede žáky k užívání správné terminologie a symboliky
- **Kompetence sociální a personální:**
rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
hodnotit a respektovat práci vlastní i druhých
- **Kompetence pracovní (odborné):**
vede žáky ke zdokonalování grafického projevu,
vede žáky k využívání různých forem grafického znázornění (tabulky, grafy, diagramy apod.) v reálných situacích,
efektivně si organizovat vlastní práci,
zvolit si odpovídající matematické postupy a techniky a používání vhodných algoritmů
- **Předmětem prolínají průřezová témata:**
Člověk a svět práce – úlohy o procentech, při řešení slovních úloh, funkce
Informační a komunikační technologie – práce s daty

Doporučená literatura

CALDA, Emil. *Matematika pro dvouleté a tříleté učební obory SOU, 1. díl.*

CALDA, Emil. *Matematika pro dvouleté a tříleté učební obory SOU, 2. díl.*

CALDA, Emil. *Matematika pro dvouleté a tříleté učební obory SOU, 3. díl.*

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	32	
Žák – žákyně - Provádí operace se zlomky a s desetinnými čísly		1. Zlomky a desetinná čísla
- Používá pojem procento a řeší úlohy s procenty		2. Procento - jednoduché slovní úlohy na výpočet počtu procent - procentové části a celku.
- Vyjadřuje poměr dvou a více veličin		3. Poměr
- Řeší úlohy na přímou a nepřímou úměrnost		4. Trojčlenka

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- Vyjadřuje neznámou ze složitějších vzorců - Využívá teoretické vědomosti při řešení slovních úloh z praxe		5. Rovnice - Vyjádření neznámé ze vzorce. - Řešení slovních úloh vedoucí na lineární rovnice (o směsích, pohybu, společné práci).
- Popisuje geometrické útvary a zná jejich základní vlastnosti - Řeší úlohy na obvody a obsahy jednotlivých útvarů - Na úlohách z praxe využívá Pythagorovu větu - Zvládá řešit slovní úlohy z běžného a pracovního života		6. Planimetrie - základní geometrické útvary a jejich vlastnosti - úhel - Pythagorova věta - obvody a obsahy rovinných útvarů (čtverec, obdélník, trojúhelník, kruh, mnohoúhelník)
- Určuje povrch a objem elementárních těles - Řeší početní stereometrické úlohy v tělesech - Zvládá řešit slovní úlohy z běžného a pracovního života		7. Stereometrie - Tělesa - povrch a objem hranolu, válce - Řešení úloh z praxe na výpočty objemů a povrchů
- užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		8. Pravděpodobnost v praktických úlohách - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
- užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí aritmetický průměr; - určí četnost a relativní četnost znaku; - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací.		9. Práce s daty v praktických úlohách - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

název předmětu:	Literární výchova			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	0	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem je kultivování emočních projevů žáků zaměřené na estetické vnímání a chápání v oblasti kulturního přehledu
- Dále je cílem vést žáka k zájmu o četbu, film a jiným kulturním aktivitám
- Dalším cílem je rozvíjet u žáka sociální a občanské kompetence, pomáhat formovat jeho postoje a životní hodnoty

Charakteristika učiva

- Literární výchova je součástí estetického vzdělávání /viz RVP/, úzce souvisí s předmětem český jazyk
- 1. a 2. ročník – 1 hodina týdně
- Vytváří přehled o kulturním vývoji ve společenském kontextu, učivo je řazeno chronologicky,
- důraz je kladen na práci s textem typickým pro dané období, v každém ročníku jsou zařazovány hodiny zaměřené na aktuální tvorbu

Pojetí výuky

- Těžiště učiva spočívá v práci s textem, využívají se formy činnostně orientovaného učení /textový, zvukový a obrazový materiál/, autodidaktických metod a frontálního vyučování

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací, do níž se promítají výsledky testů, mluveného projevu, aktivity ve výuce a schopnosti samostatné analýzy literárního textu

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmět je součástí estetického vzdělávání a prolíná jím především téma Člověk v demokratické společnosti.
- Literární výchova rozvíjí tyto kompetence: občanské, komunikativní, sociální i personální.

Doporučená literatura

Literatura pro 1., 2., 3., 4. ročník středních škol, pracovní sešit, Didaktis
Literatura pro 1., 2., 3., 4. ročník středních škol, učebnice, Didaktis
Čítanka pro SŠ 1-4

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník	32	
Žák rozlišuje literaturu jako samostatnou - vědeckou disciplínu, je seznámen se základními literárními pojmy - Rozlišuje základní literární druhy a žánry		Literatura – věda, umění
Pozná základní tvary lidové tvorby, chápe - postavení ŮLS v rámci literatury a uvědomuje si její základní funkce		Ústní lidová slovesnost /pohádka, pověst, mýtus, píseň, pranostika, přísloví/
Je seznámen s charakteristikou doby, uvědomuje si činitele, kteří ovlivňovali - starověkou tvorbu. /vliv náboženství a mýtů/, je seznámen se různými literárními teoriemi o vzniku světa a člověka		Starověká literatura /mýtus, epos, divadlo, bible/
Uvědomuje si obrovský vliv náboženské filozofie na život středověkého člověka a na kulturu obecně, dokáže vysvětlit tradici křesťanských svátků /Vánoce, Velikonoce/, je seznámen se základními principy křesťanství, - zná stěžejní postavy z Bible Je seznámen s okolnostmi vývoje české literatury /od staroslověnštiny po staročestinu/ Pozná satirický – znevažující pohled na společnost, rozliší v textu ironii a nadsázku		Středověká literatura /Nový zákon – husitství/
Chápe změnu v myšlení, světový i český společenský a politický kontext, je informován o základních znacích renesanční literatury a - snaží se je vyhledat v ukázkách, konkrétní literární dílo klasifikuje podle druhu a žánru, reprodukuje text, formuluje myšlenky, uplatňuje znalosti z literární teorie i jazyka		Renesanční literatura /Boccaccio, Shakespeare/
Rozlišuje základní znaky uměleckých a myšlenkových směrů, nachází znaky v konkrétních dílech		Literatura období baroka, osvícenství a klasicismu /Komenský, Moliere, Defoe/
Uvědomuje si význam procesu národního obrození pro rozvoj české kultury, rozpozná znaky romantismu v konkrétním díle		Romantismus a národní obrození /Hugo, Puškin, Mácha, Erben/
Vytváří si přehled o současném kulturním dění - /kniha, film, televize, divadlo/		Současná kultura – čtenářské dílny – práce s knihou dle vlastního výběru
2. ročník	32	
Kompetence platné pro všechna témata - 1.Orientuje se v společensko-kulturně-politickém kontextu		Realismus ve světě i u nás do počátku 20. století



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Č.j.: 3/SOU/09/2022

2. Žák je seznámen se znaky jednotlivých - uměleckých a literárních směrů a snaží se je v textech najít 3. Umí zařadit autora do příslušného směru či - skupiny 4. Dokáže klasifikovat texty podle druhů a - žánrů 5. Uplatňuje znalosti z literární teorie i - jazykového vyučování 6. Snaží se vyjádřit hodnocení postav, - formulovat základní myšlenky díla, uvědomuje si dopad doby na tvorbu autora		1. světová válka v literatuře Meziválečná literatura 2. světová válka v literatuře Poválečné období v české i světové literatuře do roku 1989 Literární současnost Současná kultura – film ve světě a u nás, čtenářské dílny – práce s vybranou knihou
---	--	--

název předmětu:	Tělesná výchova			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

1. Navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl.
2. Předání maximálního množství informací z oblasti tělesné výchovy, sportu a tělesné kultury.
3. Přiměřený rozvoj pohybových schopností a pohybových dovedností, hlavně v souvislosti s budoucím uplatněním při využívání volného času.

Charakteristika učiva

- Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka/žákyně.
- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví
- Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna.
- Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika a tanec, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, lyžování, snowboard, bruslení, turistika a sporty v přírodě, in-line bruslení, cyklistika.

Pojetí výuky

- Vzdělávání v tělesné výchově zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků a dále zahrnuje učivo potřebné k péči o vlastní zdraví,
- k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci.
Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí, estetičnost a účelnost.
- Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle jejich výkonnosti a zájmu v rámci třídy či skupiny.
- Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách výchovného zařízení a přírody.
- Osnovy nemohou být postaveny na přesném členění do ročníku, ale na relativně volném výběru podle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů, podmínek školy, povětrnostních podmínek apod.

Hodnocení výsledků žáků

- Při hodnocení předmětu tělesná výchova musíme brát zřetel na rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků/žáky, biologický věk, genetické předpoklady a rozdílný stupeň rozvoje pohybových dovedností.
- Z těchto důvodů při hodnocení předmětu Tělesná výchova postupujeme podle následujícího

pořadí důležitosti.

1. Přístup k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků.
2. Znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel, terminologie předmětu.
3. Subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech.
4. Výkonnost.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Žák/žákyně chápe nezastupitelnou roli pohybových schopností a dovedností pro zdravý rozvoj osobnosti.
- Uvědomuje si, že klíčové kompetence získané tímto vzděláním jsou předpokladem pro udržení zdravé společnosti.
- Dokáže si stanovit sportovní cíle podle svých fyzických možností a chápe jejich vliv na svůj duševní a fyzický vývoj.

Doporučená literatura

- Tělesná výchova: úvahy běžce, plavce, tenisty a jezdce na koni o pohybu, těle a mysli, (Šimečka, 2021)
- Motoricko-funkční příprava v tělesné výchově, (Hájková, 2020)
- Hodnocení ve školní tělesné výchově a postoje žáků k pohybové aktivitě, (Cihlár, Fialová, 2019)
- První pomoc pro každého, (Petržela, 2016)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	96	
- Žáci: - zvládají základní techniku běhů, startů - dosáhnou přiměřené výkonnosti při bězích - znají základní pravidla běžeckých závodů - zvládnou základní techniku skoku do dálky, znají základní pravidla - zvládnou základní techniku vrhu koulí, znají základní pravidla - znají základní metodické postupy pro získání atletických dovedností		1. Atletika - Běhy (rychlý, vytrvalý), starty: skoky do výšky a do dálky, hody a vrh koulí
- zvládají základy kondičního cvičení snáčiním a náradím - zvládají zákl. cviky a jednoduché sestavy v: - akrobacii - přeskočce - na hrazdě - jsou seznámeni s kondičními a tanečními programy jako jsou: aerobik a jeho formy, rytmická gymnastika, tance		2. Gymnastika a tance - cvičení s náčiním, cvičení na náradí, akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem, tanec

- zvládají základní pravidla a herní činnosti: volejbalu, fotbalu, košíkové, házené, florbalu, frisbee, badmintonu		3. Hry -košíková, fotbal, házená, florbal, badminton, volejbal
- znají základní pravidla pobytu na horách - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na lyžích včetně horských túr - zvládne ošetřovat sjezdové lyže, snowboard - mají základní znalosti o technice mazání lyží a výběru vosků, základní znalosti o lyžařské výzbroji - získají základní znalosti o vývoji lyží a lyžování, historii a současnosti lyžařských sportů - získají znalosti o metodice výuky sjezdového lyžování a snowboard osvojí si dovednosti alpského lyžovánísmyslovými oblouky, carving, (kurz)		4. Lyžování, snowboard -základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti) -základy běžeckého lyžování -chování při pobytu v horském prostředí
- znají čísla tísňového volání - znají signály - znají formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - znají zásady a postupy při mimořádných situacích		5. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí -osobní život a zdraví ohrožující situace -mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.) -základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
znají první pomoc při: - stavění krvácení - ohrožujících stavech života - bezvědomí - šoku - zlomeninách - otravě - popáleninách a omrzlinách - úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - zvládne provádět resuscitaci		6. První pomoc -úrazy a náhlé zdravotní příhody -poranění při hromadném zasažení obyvatel -stavy bezprostředně ohrožující život
- chápou význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu - uvědomují si formy sportovního tréninku pro upevňování zdraví - znají zásady sportovního tréninku - chápou principy adaptace na tělesnou zátěž		7. Tělesná výchova – teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

- znají principy rozvoje pohybových schopností - znají principy rozvoje techniky - chápou základy taktiky pro různá sportovní odvětví - chápou strukturu sportovního výkonu - znají právní aspekty přiměřené sebeobrany		tréninku - odborné názvosloví; - komunikace - výstroj, výzbroj; údržba - hygiena a bezpečnost; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; - záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování; zásady sestavování a vedení sestav všeobecně rozvíjejících nebo cíleně zaměřených cvičení - pohybové testy; měření výkonů - zdroje informací
- absolvují UNIFIT-TESTY - specifické testy		8. Testování tělesné zdatnosti -motorické testy

název předmětu:	Informační technologie			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Předmět má za cíl naučit žáky vyhledávat, třídit, ověřovat a využívat informace z internetové sítě a užívat internetu ke komunikaci při respektování zásad etiky a legislativy. Žáci si osvojí problematiku bezpečnosti digitálních zařízení a zabezpečení vlastních účtů. K uskutečnění těchto cílů přispívá ovládnutí základních textových, tabulkových, prezentačních, grafických programů a využívání dalšího specifického výukového softwaru instalovaných na lokálních stanicích nebo online formou. Dalším cílem je naučit žáky orientovat se v moderním digitálním světě, využívat digitální zařízení a aktuální webové služby, pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět informační technologie vychází ze vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích dle RVP. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným ale i specifickým aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Z hlediska efektivních cílů se žáci učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativními, kriticky a kultivovaně hodnotit, kooperovat. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s moderními prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání.

Pojetí výuky

Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák má k dispozici vlastní pracoviště. Základem výuky je výklad z názornou ukázkou, další použité metody výuky – řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací, praktická cvičení. Těžiště výuky předmětu probíhá převážně formou samostatných prací, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Žáci se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem a jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Hodnocení výsledků žáků

- K ověření znalostí jsou využívány testy a samostatné práce vytvořené podle předloh či zadaných požadavků a pravidel.
- Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce většího rozsahu na dané téma (např. pozvánka, vizitka, jídelní lístek apod.).
- Hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kromě ústřední klíčové kompetence k efektivnímu využití informačních a komunikačních technologií a efektivní práci s informacemi se v předmětu informační technologie nejčastěji uplatňují následující klíčové kompetence:

kompetence k učení - vyučující motivuje žáky k učení ukázkami využití v praxi, vyučující vede žáky k samostatnosti, sám do procesu vstupuje jako konzultant,

kompetence komunikativní – srozumitelně formulují své myšlenky. Jsou schopni komunikovat pomocí internetových služeb, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti. Vyučující využívá samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, resp. referátů, žáci jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků a žákyň,

kompetence k řešení problémů - vyučující vede žáky při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů. Žáci jsou schopni porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení.

kompetence sociální a personální - vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v učebnách výpočetní techniky. Žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

kompetence pracovní - žáci mohou prezentovat výsledky vlastní práce. Žáci jsou schopni aplikovat získané informace v praxi, využívat digitální technologie v osobním a profesním životě,

kompetence digitální - orientuje se v digitálním prostředí, získává přehled o trendech v oblasti digitálních technologií a pracuje s nimi. Má určitý nadhled nad tím, co digitální technologie kolem nás ovlivňují, dokáže na to vědomě a s porozuměním reagovat.

Průřezová témata:

- Přínos předmětu informační technologie k průřezovému tématu *Občan v demokratické společnosti* spočívá zejména v seznámení žáka s internetovými portály různých státních institucí a jinými portály, kde mohou nalézt informace, potřebné pro běžný život občana v demokratické společnosti (např. zákony, návody na řešení životních situací apod.).
- Průřezové téma *Člověk a životní prostředí* je zastoupeno např. vyhledáváním internetových stránek o zdraví člověka a zdravém životním stylu, stavu ovzduší v místě bydliště apod.
- Přínosem pro průřezové téma *Člověk a svět práce* je zejména schopnost vyhledávat pracovní příležitosti pomocí prostředků informačních a komunikačních technologií (internet) a schopnost vyhledávat informace, užitečné pro rozhodování o další profesní či vzdělávací dráze žáka.

Doporučená literatura

NAVRÁTIL, Pavel. *S počítačem nejen k maturitě – 1. díl*. 10. vyd. Kralice na Hané: Computer Media, 2018. 176 s., ISBN 80-86686-60-4.

NAVRÁTIL, Pavel. *S počítačem nejen k maturitě – 2. díl*. 10. vyd. Kralice na Hané: Computer Media, 2018. 176 s., ISBN 978-80-7402-355-2.

KERNIGHAN, Brian W. *Jak porozumět digitálnímu světu: vše, co potřebujete vědět o internetu, bezpečnosti a soukromí*. Přeložil Petr HOLČÁK. Praha: Argo, 2019. ISBN 978-80-257-2944-1.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák	96	
- používá počítač a jeho periferie (zná základní pojmy) - definuje odborné pojmy digitálních technologií (bit, byte, I/O, firmware, BIOS, NFC, Bluetooth, UWB a další) - vysvětlí funkci základních počítačových komponent (procesor, operační paměť, disky, grafická karta, síťová karta, zvuková karta, rozumí pouze vnější funkci, např. procesor vykonává operace, ne jejich vnitřnímu uspořádání) - definuje základní a aplikační programové vybavení - orientuje se v druzích aplikačního software (webové prohlížeče a komunikační programy, kancelářské balíky, grafické programy, počítačové hry, výukové programy, pomocné programy apod.) - dokáže rozlišit mezi jednotlivými softwarovými licencemi (freeware, adware, donationware, GNU, opensource a jiné) - charakterizuje funkce operačního systému, uvede v souč. nejrozšířenější operační systémy (MS Windows v různých verzích, Linux, Apple OS atd.) - pracuje se současným operačním systémem (spouští a ukončuje programy, přepíná se mezi nimi, manipuluje s okny, prozkoumává složky; zobrazuje (různými způsoby), vybírá, vytváří, přejmenovává, kopíruje, přesunová a maže objekty; hledá objekty, používá schránku,	1.roč. Σ 32 hod	1. Základní pojmy, technické vybavení a programové vybavení počítače hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie základní a aplikační programové vybavení operační systém a jeho nastavení, data, soubor, složka, souborový manažer, komprese dat
ukládá a otevírá dokumenty, komprimuje a dekomprimuje soubory a složky		

- nastavuje uživatelské prostředí operačního systému (upravuje hlavní panel a oznamovací oblast, orientuje se v ovládacích panelech, ovládá nastavení myši a klávesnice, umí pracovat s přizpůsobením (zobrazení), orientuje se v nastavení aplikací a funkcí, používá správce úloh) - využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - chápe možnosti zabezpečení vlastních účtů a zabezpečení svých zařízení (chytrá zařízení, PC, notebook, tablet) - získává základní dovednosti při správě svých účtů (Google, Apple, účty sociálních sítí) a přehled doplňků a aplikací umožňující vyšší bezpečnost. - dokáže popsat a nastavit dvoufaktorovou autentizaci u svých účtů - popíše pojem kyberzločin, - uvědomuje si nebezpečí hrožící z internetu (malware, sledování, odcizení dat apod.) a používá prostředky pro jejich eliminaci - respektuje zásady bezpečné práce s internetem (opatrnost při sdělování osobních údajů, silná hesla, opatrnost při instalaci stažených programů) - respektuje při práci s informacemi etické zásady (zvažuje důsledky svého jednání na ostatní lidi) a právní normy (zásada ochrany autorských práv) - vysvětlí pojem algoritmus, ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce) tvoří vývojové diagramy na základě životních situací - dokáže popsat termíny jako proměnná, cyklus, podmínka, které následně používá v blokově orientovaných programech např. Lego Mindstorm, Blockly, Scratch - orientuje se ve vývojovém prostředí, nastavuje si prostředí pro svou práci - pracuje s proměnnými a nastavuje parametry pracuje s podmínkami - využívá cyklus if...then, while - vytváří jednoduché programy - používá nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací, vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů		prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením ochrana autorských práv Algoritmizace (Lego Mindstorm, Scratch, Blockly) Prostředí blokově orientovaného programu Akční a funkční bloky nápověda, manuál
---	--	---

- orientuje se v prostředí textového editoru a používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, pravítka, posuvníky, nastavuje si prostředí pro svou práci - využívá lupu, zobrazuje skryté znaky a náhled - vytvoří a ukončuje odstavec, správně umísťuje mezery a velká písmena, označuje libovolný rozsah textu, slovo, řádek a odstavec - dodržuje typografická pravidla pořizování textu - (použití pomlčky a spojovníku, uvozovek, závorek, zápis čísel a jednotek s nedělitelnou (tvrdou) mezerou, dělení slov, zápis měny, data, tel. čísla, výpustku [...]) - dodržuje estetická pravidla pro kombinování písem, vyznačování v textu a odstavců - vkládá znaky a symboly, které nejsou obsaženy na české klávesnici, používá a nastavuje tabulátory - kopíruje text z jiného zdroje (webu apod.) pomocí schránky jako neformátovaný text - specifikuje význam a výhody důsledného používání stylů a pravidla pro jejich používání (hierarchie nadpisů) - průběžně vytváří při pořizování textu jeho strukturu i vzhled přiřazováním stylů (připravených v aktuální šabloně) - mění základní vlastnosti (vzhled) písma (druh, styl, velikost, horní a dolní index) - formátuje odstavec, nastavuje základní vlastnosti odstavce (odsazení a mezery, zarovnání, ohrazení a podklad, odrážky a číslování) i vlastnosti pro řízení toku textu v dokumentu (nedělení odstavce, spojení s následujícím, hlídání osamocených řádků) - vkládá obrázky ze souboru z online zdrojů, vkládá online obrázky, obrazce, odkazy, textová pole, SmartArt a další objekty, nastavuje jejich parametry, - používá pravidla pro umístění obrázků v textu, - vkládá a určuje parametry textové tabulky, edituje tabulku a nastavuje její vzhled, - sdílí dokumenty, využívá náhled před tiskem, nastavuje parametry stránky, parametry tisku a tiskne dokument		2. Textový editor prostředí textového editoru, nastavení zobrazení dokumentu zásady pořizování textu v počítači, typografická a estetická pravidla struktura textu – přiřazení stylu formátování (vzhled) textu, změna stylu vkládání dalších objektů do textu a jejich vlastnosti, textové tabulky tabulky v textovém editoru sdílení a tisk dokumentu
	2.roč. Σ 32 hod.	3. Tabulkový procesor
- definuje princip funkce tabulkového programu (buňky s čísly, na které se odkazuje přes jejich adresu) a oblasti jejich využití (matematika,		principy funkce a oblasti využívání tabulkových procesorů, struktura tabulky

- statistika, prezentace dat s využitím grafů) - definuje strukturu tabulky (řádky, sloupce, buňky a jejich značení, listy, řádek vzorců) - nastavuje uživatelské prostředí tabulkového kalkulátoru, používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, nastavuje si prostředí pro svou práci, orientuje se v prostředí, pracuje s aplikací v cloudovém i lokálním prostředí, - mění obsah buňky, kopíruje a přesouvá buňky a jejich oblasti, plní vzorce do sousedních buněk, připojuje data z jiných zdrojů - vytváří automatické řady a chápe princip - automatizace v tabulkovém kalkulátoru - zadá vzorec, či vloží funkci odkazující se na jiné buňky, respektuje prioritu operátorů, zadává a vybírá argumenty funkcí - používá základní matematické a statistické funkce (součet, průměr, maximum, minimum, odmocnina apod.) - používá další funkce – logické, finanční, textové a jiné, - vysvětlí a používá relativní a absolutní adresaci buněk - mění formát zobrazení čísla v buňce (obecný formát, měna, datum, procenta) a určuje počet desetinných míst, nastavuje vlastní formáty buněk - mění šířku sloupců a výšku řádků, vkládá a vypouští řádky nebo sloupce - formátuje celkový vzhled tabulky s využitím pokročilých voleb automatického formátu - mění formát (ohraničení, podklad) oblastí buněk - vysvětlí prvky grafu (osa kategorií a osa hodnot, legenda, název grafu) - vytváří vhodný graf z údajů v tabulce - mění formát jednotlivých oblastí grafu - filtruje pomocí automatického filtru záznamy podle stanovených podmínek, nastavuje vlastní filtry - sdílí data využívá náhled před tiskem, nastavuje parametry stránky, parametry tisku a tiskne potřebná data		prostředí tabulkového procesoru, základní nastavení prostředí editace a plnění buněk vzorce a funkce obecně Základní (rozšiřující) vzorce a funkce adresace buněk (relativní a absolutní) formátování vzhledu tabulky tvorba a editace grafů zákl. databázové funkce - filtrování a řazení dat Sdílení a tisk
	3.roč. Σ 32 hod.	4. Počítačová grafika
- objasní základní pojmy a principy počítačové grafiky - specifikuje grafické formáty a jejich vlastnosti (HEIF, JPEG, GIF, TIFF, PNG, A VIF, WEBP)		základní pojmy a principy z oblasti počítačové grafiky grafické a multimediální formáty, jejich vlastnosti a

pracuje se specifikací EXIF (metadata) - tvoří a upravuje grafiku na mírně pokročilé úrovni pomocí online nebo instalovaných editorů, - orientuje se v prostředí aplikace - provádí základní úpravy fotografií v rastrovém editoru (posun a transformace, nástroje pro práci s výběrem, přechodové filtry, práce s expozicí, jas a kontrast, úprava barevnosti, doostření, lokální úpravy chyb a skvrn, odstranění červených očí a jiné techniky) - Orientuje se v prostředí aplikace, pracuje s panely nástrojů, - vytváří vektorovou grafiku, používá základní objekty (obdélník, elipsa, čára, text), transformuje a nastavuje jejich základní vlastnosti (rozměr, obrys, zrcadlení a výplň), - tvaruje objekty - používá zarovnání a uspořádání objektů, - používá křivky a překresluje objekty - dokáže využívat vrstvy - pracuje s barvami a přechody - pracuje s perspektivou a tvoří 3D objekty, - vytváří komplexní díla (loga, pozvánky, vlastní grafické návrhy) - vyhledává a vytváří poklady pro prezentaci, připravuje obrázky ve vhodném formátu - dodržuje zásady zpracování počítačové prezentace (kontrastní barvy, velká písma, stručné texty, využívá obrázků, grafů a schémat) - používá návrhy, online obrázky, tvary, videa, - odkazy, text, interaktivní prvky - vytváří počítačovou prezentaci na zadané téma, vytváří snímek a nastavuje jeho celkové vlastnosti (způsob přechodu - čas, klepnutí a přiřazení připraveného přechodového efektu), mění pořadí snímků		způsoby využití práce v rastrovém grafickém editoru (GIMP) základy práce ve vektorovém editoru (COREL DRAW) prezentace – vytvoření a nastavení prezentace (PowerPoint, Sway)
- upravuje jeden snímek, rozmístění a způsob zobrazení jednotlivých objektů a formát (vzhled) snímku i celé prezentace - vytváří prezentace s pomocí webových služeb		
- objasní základní výhody sítě (sdílení dat, tiskáren a připojení do internetu) - přihlašuje se do sítě a zvolí si bezpečné heslo (zná jeho parametry), nastavuje sdílení složky a tiskárny v počítačové síti, - používá příkazový řádek CMD nebo powershell aplikuje základní diagnostické příkazy sítě (ipconfig, ping, tracert) - nastavuje sdílení složky a tiskárny v počítačové síti, uvede základní potřebné údaje (název		5. Práce v lokální síti možnosti a praktické využití počítačových sítí

počítače a sdílené složky)		
- vyjádří vlastními slovy princip fungování elektronické pošty, messengerů, sociálních sítí a princip práce a tyto nástroje používá - komunikuje prostřednictvím elektronické pošty, zasílá přílohy, přijímá maily (hromadné) s přílohou a manipuluje s ní, nastavuje prostředí využívá další funkce poštovního klienta - (organizování, plánování) - používá nástroje synchronní a asynchronní on-line komunikace například (messenger, Teams, e-mail)		6. Komunikační a přenosové možnosti internetu
- vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace zejména z celosvětové sítě Internet, volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; - používá různé metody vyhledávání (filtrováním, pomocí obrázků, hlasem) - pro identifikaci objektů a informací o nich - používá technologie rozpoznávání obrazu (např. Google Lens) - orientuje se ve výsledcích vyhledávání, ověřuje věrohodnost, kvalitu a relevanci informací získaných pomocí internetu, správně interpretuje získané informace - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití - vysvětlí nebezpečí hrožící z internetu (malware, snooping, odcizení dat, odcizení identity - phishing, spyware, spam, sextortion, CEO Fraud apod.) a používá prostředky jejich eliminace - odhaluje potenciální hrozby např. pomocí hlavičky e-mailu - respektuje zásady bezpečné práce s internetem - (opatrnost při sdělování osobních údajů, silná hesla, opatrnost při instalaci stažených programů a doplňků systému nebo prohlížeče)		7. Informační zdroje a celosvětová síť internet informace, vyhledávání a práce s informacemi, informační zdroje, Internet

název předmětu:	Ekonomika			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	1	1	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem obsahového okruhu je vybavit žáky základními znalostmi pro ekonomické chování, jak v profesním tak v osobním životě.
Nastínit podstatu podnikání, podmínek vedoucích k zahájení a provozu podnikatelské činnosti.
Osvojit si postupy živnostenského podnikání a prezentovat výhodnost jednotlivých právních forem podnikání.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomické vzdělání

Učivo je rozděleno do tematických celků:

Podnikání – žák se seznámí s různými formami podnikání a se základními ekonomickými pojmy v oblasti trhu. Stanoví cenu a vypočítá DPH. Rozliší druhy nákladů a výnosů, z nich vypočítá HV (zisk/ztráta). Dále vypočítá čistou mzdu a vysvětlí zásady daňové evidence.

Finanční vzdělávání – žák se seznámí s měnou, orientuje se v platebním styku, naučí se disponovat s běžným účtem, také se orientuje v produktech pojišťovacího trhu a úvěrovými produkty.

Daně – žák se naučí charakterizovat jednotlivé daně a jejich význam a také úlohu státního rozpočtu, bude umět vyplňovat daňové a účetní doklady a vyhotoví daňové přiznání daně z příjmu (FO), bude umět vypočítat ZP a SP.

Pojetí výuky

výuka probíhá ve dvou ročnících

- formy výuky: skupinové vyučování, frontální výuka, řízení problémových úloh, využívání informačních a komunikačních technologií,
- při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce žáků
- důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – www, projektoru

Hodnocení výsledků žáků

- Ústní a písemné ověření pochopení problematiky - průběžně
- Podpora kolektivního hodnocení, hodnocení samostatných prací a cvičení
Znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedením, ústním zkoušením a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků.
- Úspěšné absolvování souhrnného testu
Hodnotí se vypracování, přednes a obhajoba referátů na dané ekonomické téma

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Předmětem se prolínají průřezová témata:

člověk a svět práce: žáci vyhodnocují možnosti pracovního uplatnění, dle získaných dovedností, orientovat se v právních předpisech týkající se zaměstnaneckého poměru a podnikání v oboru

informační a komunikační technologie: využití prvků moderních informačních a komunikačních

technologií, vyhledávání, pracování a uchování informací, správné předávání informací

občan v demokratické společnosti: vykazovat vhodnou míru sebevědomí, odpovědnosti a morálního úsudku, odolávat manipulaci, umět jednat s lidmi, vážit si materiálních a duchovních hodnot

Uplatňované kompetence:

kompetence komunikativní: žák se správně a přesně vyjadřuje v souladu se zásadami kultury chování a projevu, žák formuluje a obhajuje své myšlenky a názory, žák diskutuje a respektuje názory druhých, žák komunikuje elektronickou poštou a využívá další prostředky komunikace, žák zpracovává běžné administrativní písemnosti a dokumenty

kompetence k pracovnímu uplatnění: žákům je vštěpována podstata rovného uplatnění na trhu práce, žák vnímá možnosti, které nabízí trh práce, žák se umí orientovat v právních formách podnikání a posoudit vhodné formy podnikání pro obor, žák umí vytvořit podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet, žák rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání, žák zná základní povinnosti podnikatele vůči státu, žák zná obecná práva zaměstnavatelů i pracovníků, žák má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru

kompetence k řešení problémů: žák je schopen na základě předložených podkladů získat potřebná ekonomická data a stanovit vhodné řešení, umí vyhledávat v nejrůznějších tabulkách a grafech z oblasti ekonomiky, financí, statistiky apod., žák vnímá nejrůznější problémové situace v oblasti ekonomiky, rozpozná a pochopí problém, přemýšlí o nesrovnalostech a jejich příčinách, promyslí a naplánuje způsob řešení problémů a využívá k tomu vlastního úsudku a zkušeností, žák vyhledá informace vhodné k řešení dané ekonomické problematiky, umí najít jejich shodné, podobné a odlišné znaky, využívá získané vědomosti a dovednosti k objevování různých variant řešení, žák uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, žák prakticky ověřuje správnost řešení problémů a osvědčené postupy aplikuje při řešení obdobných nebo nových problémových situací, sleduje vlastní pokrok při řešení nejrůznějších situací, žák kriticky myslí, činí uvážlivá rozhodnutí, je schopen je obhájit, uvědomuje si zodpovědnost za svá rozhodnutí a výsledky svých činů zvláště v oblasti financí, žák umí při řešení problémů spolupracovat s jinými lidmi, umí pracovat v týmu

kompetence matematické: žáci umí provádět výpočty např. v oblasti daňové a mzdové, žák umí pracovat s kurzovním lístkem, žák umí vypočítat cenu podle kalkulačního vzorce a dalšími způsoby, žák umí vypočítat hospodářský výsledek a následně daňovou povinnost

kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: žák umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií především v oblasti vyhledávání nejrůznějších ekonomických informací, žák umí pomocí základního programového vybavení zpracovat daňovou evidenci pro plátce i neplátce DPH, žák umí získat nejrůznější formuláře v elektronické podobě, vyhotovit je a pomocí elektronické pošty odeslat

kompetence k učení: žák má pozitivní vztah ke vzdělávání a chce se zdokonalovat ve své profesi i v oblasti ekonomických a právních předpisů, které s jeho profesí souvisí, žák zná možnosti svého dalšího vzdělávání ekonomického charakteru, v oblasti práce s

ekonomickým software, žák si umí vytvořit vhodné studijní podmínky, efektivně se učit a zná různé techniky učení, žák umí vyhledat, analyzovat a zpracovat informace z ekonomické a právní oblasti, žák umí v rámci odborných ekonomických a právních školení porozumět výkladu a zaznamenat si podstatné informace pro svou činnost

personální a sociální kompetence: žák umí pracovat v týmu a adekvátně reagovat na hodnocení svých názorů, svého jednání a vystupování, umí přijímat rady i kritiku, žák umí přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, žák se umí adaptovat na měnící se životní a pracovní podmínky vyplývající ze změn v ekonomické a právní oblasti, žák je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti, je finančně gramotný.

Doporučená literatura

CHROMÁ, D. a kol. *Ekonomika- ekonomická a finanční gramotnost pro střední školy*. Praha: EDUKO, 2018. ISBN 978-80-88057-50-5

PORVICOVÁ, J. *Ekonomika pro SOU a SOŠ*. Praha: EDUKO, 2020. ISBN 978-8088057-69-7.

ŠVARCOVÁ, J. a kol. *Ekonomie – stručný přehled*. Zlín: CEED, 2019. ISBN 978-80-87301-25-8.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák	64	
- Rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - Vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele - Stanoví ceny, náklady, zisk a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníka, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá čistou mzdu - vysvětlí zásady daňové evidence		1 Podnikání - Formy podnikání - Základní povinnosti podnikatele - Podnikatelský záměr, zakladatelský rozpočet - Trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena - Náklady, výnosy, HV (zisk/ztráta) - Mzda časová a úkolová - Výpočet mzdy - Základy daňové evidence
- Orientuje se v platebním styku a směni peníze podle kurzovního lístku a směni peníze podle kurzovního lístku - Vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty - Vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledávání aktuálních výši úrokových sazeb na trhu - Orientuje se v produktech pojišťovacího trhu Vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci - Charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a		2 Finanční vzdělání - Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk - úrokování - pojištění, pojistné procesy - inflace - úvěrové produkty



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

jejich zjištění		
- Vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství - Charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - Provede jednoduchý výpočet daní Vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob - Provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění - Vyhotoví a zkontroluje daňový doklad		3 Daně - Státní rozpočet - Daně a daňová soustava - Výpočet daní - Přiznání k dani - Sociální pojištění - Daňové a účetní doklady

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Výroba pokrmů

název předmětu:	Potraviny a výživa			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Předmět seznamuje žáky s dělením poživatin a složením potravin. - Žáci získají ucelený přehled o vhodnosti použití jednotlivých druhů potravin pro racionální výživu, osvojí si základní vědomosti o výrobě pochutin a nápojů. - Získají odborné kompetence o jejich správném skladování a vhodném použití v provozovnách veřejného stravování. - Dále je předmět seznámí s fyziologií výživy a přeměnou živin, zásadami diferencované stravy a dietního stravování.

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Výroba pokrmů - Rozdělení potravin a jejich složení – základní živiny - Zásady racionální výživy a jejich uplatnění v praxi - Základy výroby pochutin a nápojů, jejich skladování a uplatnění ve výživě - Fyziologie výživy a přeměna živin - Zásady diferencované stravy a její uplatnění při sestavování jídelníčku pro jednotlivé skupiny strážníků - Zásady dietního stravování, jednotlivé druhy diet a jejich použití v praxi, sestavování vzorových jídelníčků

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	kód	roč./pol.	poč./h.
1. Racionální výživa a potraviny	PaV/KČ1/M1	1/1	16 hod
2. Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	PaV/KČ1/M2	1/2	16 hod
3. Alkoholické nápoje.	PaV/KČ2/M3	2/1	14 hod
4. Maso. Tuhy a jejich význam ve výživě. Mléko a mléčné výrobky, vejce.	PaV/KČ2/M4	2/1	18 hod
5. Fyziologie výživy. Alternativní směry ve výživě.	PaV/KČ3/M5	3/1,2	32 hod
<i>Formy výuky:</i>			
. Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinové práce			
<i>Metody výuky:</i>			
. Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky			
. Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky			
. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech.			
Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Multimediální učebna bude využívána přednostně pro výuku odborných předmětů dle ŠVP, klasická metoda výuky bude kombinována aktivizující metodou / prezentace, promítání DVD, aj./.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence:**
- *Kompetence k ICT* - sledování nových trendů při zpracování potravin a práce s informacemi nutnými pro co nejefektivnější zpracování potravin
- *Kompetence personální a sociální* – při výuce je uplatňována zásada týmové práce při řešení úkolů a zpracování prací, žáci se naučí ohodnotit své schopnosti v týmové práci a pozici v týmu. Žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
- *Komunikativní kompetence* – žák věcně, správně a srozumitelně zpracovává přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáže prezentovat výsledky své práce, používá odborné názvosloví.
- **Průřezová témata:**
- *Člověk a životní prostředí* – osvojení zásad zdravého životního stylu -racionální stravování a úloha gastronomických pracovníků při osvětě, volba způsobů zpracování potravin při zachování co nejvyšší výživové hodnoty. Odpovědnost jedince za prostředí - nakládání s odpady.

Postupy hodnocení výsledků výuky:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod. Kritéria vychází z Klasifikačního řádu SOU DAKOL, s.r.o.

Doporučená literatura

- Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004
- Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO
- Kružliak, P. Schiller, R. Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990
- Šimončíč, R.: Výživa, Praha Merkur
- Výukový program KU

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa																															
Název modulu:	Racionální výživa a potraviny	Kód modulu:	PaV/KČ1/ M1																														
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022																														
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický																														
Vstupní předpoklady:	Úvodní modul – nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.																																
Charakteristika modulu: Modul žákům objasní pojem racionální výživa a vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin pro zdraví člověka. Dále seznámí s dělením potravin rostlinného původu, složením a významem jednotlivých druhů včetně jejich použití při výrobě pokrmů v rámci racionální výživy. Tím rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti racionální výživy a využití potravin rostlinného původu, dále pak klíčové kompetence v oblasti využití komunikačních technologií při zjišťování biologické a energetické hodnoty potravin, případně nových možnostech jejich zpracování.																																	
Předpokládané výsledky vzdělávání																																	
Žák: <table><tr><td>1.</td><td>1.</td><td>Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka, vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje.</td></tr><tr><td>2.</td><td>2.</td><td>Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě.</td></tr><tr><td>3.</td><td>3.</td><td>Orientuje se ve znalostech o potravinách rostlinného původu, vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách.</td></tr><tr><td>4.</td><td>4.</td><td>Uvádí příklady jejich vhodného použití jednotlivých druhů v kuchyni, skladování a způsoby konzervování, uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů;</td></tr></table>				1.	1.	Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka, vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje.	2.	2.	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě.	3.	3.	Orientuje se ve znalostech o potravinách rostlinného původu, vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách.	4.	4.	Uvádí příklady jejich vhodného použití jednotlivých druhů v kuchyni, skladování a způsoby konzervování, uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů;																		
1.	1.	Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka, vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje.																															
2.	2.	Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě.																															
3.	3.	Orientuje se ve znalostech o potravinách rostlinného původu, vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách.																															
4.	4.	Uvádí příklady jejich vhodného použití jednotlivých druhů v kuchyni, skladování a způsoby konzervování, uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů;																															
Obsah modulu (modul je strukturován do jednotlivých lekcí): <table><tr><td>5.</td><td>1.lekce</td><td>Racionální výživa, základní živiny/bílkoviny, tuky, cukry/,živiny nezbytné</td></tr><tr><td>6.</td><td>2.lekce</td><td>Ovoce, zelenina, brambory-význam, složení, použití</td></tr><tr><td>7.</td><td>3.lekce</td><td>Luštěniny – význam, složení, rozdělení, použití</td></tr><tr><td>8.</td><td>4.lekce</td><td>Obiloviny – význam, složení, rozdělení, použití, výroby</td></tr></table>				5.	1.lekce	Racionální výživa, základní živiny/bílkoviny, tuky, cukry/,živiny nezbytné	6.	2.lekce	Ovoce, zelenina, brambory-význam, složení, použití	7.	3.lekce	Luštěniny – význam, složení, rozdělení, použití	8.	4.lekce	Obiloviny – význam, složení, rozdělení, použití, výroby																		
5.	1.lekce	Racionální výživa, základní živiny/bílkoviny, tuky, cukry/,živiny nezbytné																															
6.	2.lekce	Ovoce, zelenina, brambory-význam, složení, použití																															
7.	3.lekce	Luštěniny – význam, složení, rozdělení, použití																															
8.	4.lekce	Obiloviny – význam, složení, rozdělení, použití, výroby																															
Doporučené postupy výuky: Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách. Postupy výuky se soustředí na : <table><tr><td>•</td><td>Racionální výživu a základní živiny</td></tr><tr><td>•</td><td>Jednotlivé druhy potravin rostlinného původu, význam ve výživě a složení</td></tr><tr><td>•</td><td>Použití jednotlivých druhů při výrobě pokrmů</td></tr></table> Výukový program KÚ: Jak pracovat se zeleninou a saláty- Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky <table><tr><td>-</td><td>Saláty - základy a durh</td></tr><tr><td>-</td><td>Zelenina - základy a pigmenty,</td></tr><tr><td>-</td><td>Vaření zeleniny v páře</td></tr><tr><td>-</td><td>Opékání a pečení zeleniny</td></tr></table> Rýže, obiloviny a luštěniny - Rýže - anatomie, zpracování a druhy <table><tr><td>-</td><td>Rýže - vaření a dušen</td></tr><tr><td>-</td><td>Vaření rýže - risotto metoda</td></tr><tr><td>-</td><td>Vaření rýže - pilaf metoda</td></tr><tr><td>-</td><td>Jak připravit polentu</td></tr><tr><td>-</td><td>Jak uvařit sušené luštěniny</td></tr></table> Těstoviny, gnocchi a knedlík - Jak připravit čerstvé těstoviny <table><tr><td>-</td><td>Jak připravit domácí gnocchi</td></tr><tr><td>-</td><td>Jak připravit domácí knedlíky</td></tr></table> Pečení chleba a pečiva - Pekařské základy <table><tr><td>-</td><td>Stádia pečení chleba a pečiva</td></tr></table>				•	Racionální výživu a základní živiny	•	Jednotlivé druhy potravin rostlinného původu, význam ve výživě a složení	•	Použití jednotlivých druhů při výrobě pokrmů	-	Saláty - základy a durh	-	Zelenina - základy a pigmenty,	-	Vaření zeleniny v páře	-	Opékání a pečení zeleniny	-	Rýže - vaření a dušen	-	Vaření rýže - risotto metoda	-	Vaření rýže - pilaf metoda	-	Jak připravit polentu	-	Jak uvařit sušené luštěniny	-	Jak připravit domácí gnocchi	-	Jak připravit domácí knedlíky	-	Stádia pečení chleba a pečiva
•	Racionální výživu a základní živiny																																
•	Jednotlivé druhy potravin rostlinného původu, význam ve výživě a složení																																
•	Použití jednotlivých druhů při výrobě pokrmů																																
-	Saláty - základy a durh																																
-	Zelenina - základy a pigmenty,																																
-	Vaření zeleniny v páře																																
-	Opékání a pečení zeleniny																																
-	Rýže - vaření a dušen																																
-	Vaření rýže - risotto metoda																																
-	Vaření rýže - pilaf metoda																																
-	Jak připravit polentu																																
-	Jak uvařit sušené luštěniny																																
-	Jak připravit domácí gnocchi																																
-	Jak připravit domácí knedlíky																																
-	Stádia pečení chleba a pečiva																																



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Výsledek 1:

- . Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka
- . Definuje pojem poživatiny
- . Vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje

Výsledek 2:

- . Rozdělí potraviny podle původu a obsahu živin
- . Vyjmenuje základní skupiny živin potřebné pro lidský organismus
- . Vyjmenuje zdroje bílkovin, tuků a sacharidů
- . Rozdělí vitamíny a určí jejich zdroje

Výsledek 3:

- . Uvede význam, složení, použití a výrobky ovoce, zeleniny a brambor
- . Uvede význam, složení, použití a výrobky z luštěnin a obilovin
- . charakterizuje těstoviny a pekařské výrobky a vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy
- . Vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách

Výsledek 4:

- . Vysvětlí pojem konzervace potravin
- . Objasní způsoby konzervování různých druhů potravin rostlinného původu
- . Uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů

Postupy hodnocení:

- | | | |
|-----|--|------|
| 9. | - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 40 % |
| 10. | - Vědomostní test | 40 % |
| 11. | Aktivita v hodinách | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO
Kružliak, P. Schiller, R. Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990
Šimončíč, R.: Výživa, Praha Merkur
Výukový program KU

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Pochutiny, sladidla a nealkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV/KČ1/ M2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s významem a dělením pochutin, jejich výrobou / zpracováním / použitím v gastronomii. Uvede druhy sladidel včetně umělých, jejich výrobu a použití. Žáci získají odborné kompetence v oblasti nealkoholických nápojů, seznámí se s jejich významem ve výživě a použitím v gastronomii. Modul se zaměřuje na realizaci průřezových témat Člověk a životní prostředí – vede žáky k zamyšlení nad vhodnou volbou pochutin a nápojů pro určité skupiny obyvatel.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 12. 1. Definuje význam pochutin /koření, kořenící přípravky, čaj, káva, kakao, kypřící a želírovací prostředky/ a uvádí jejich druhy a složení 13. 2. Popisuje výrobu vybraných druhů pochutin / káva, čaj, kakao / 14. 3. Rozlišuje druhy sladidel a charakterizuje je, rozlišuje druhy cukru a medu a navrhuje jejich použití 15. 4. Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek;			
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 16. 1.lekce Pochutiny – rozdělení, charakteristika, výroba a použití 17. 2.lekce Sladidla – charakteristika, druhy, výroba a použití 18. 3.lekce Nápoje – význam, rozdělení, výroba a použití			
Doporučené postupy výuky: Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách. Postupy výuky se soustředí na : - Dělení pochutin a jejich význam ve výživě - Výrobu vybraných druhů pochutin - Druhy sladidel a jejich použití při výrobě pokrmů a nápojů Nealkoholické nápoje včetně teplých, jejich dělení a vhodné použití v gastronomii			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: - Charakterizuje pochutiny a uvede jejich dělení - Vysvětlí důležitost povzbuzujících pochutin a uvede jejich zdroje a zpracování Výsledek 2: - Charakterizuje kávu jako pochutinu, uvede oblasti pěstování kávy - Popíše jednotlivé fáze výroby kávy a její uplatnění v gastronomii - Vyjmenuje oblasti pěstování čaje a jednotlivé druhy podle způsobu zpracování - Popíše výrobu kakaa, vysvětlí použití jednotlivých produktů při zpracování kakaových bobů Výsledek 3: - Charakterizuje jednotlivé druhy sladidel - Vysvětlí výrobu cukru a vyjmenuje tržní druhy - Vysvětlí, v čem spočívá problém nadměrné konzumace cukru Výsledek 4: - Vysvětlí význam vody pro lidský organismus - Rozdělí minerální vody podle jednotlivých hledisek - Rozdělí nealkoholické nápoje dle jednotlivých kritérií - Popíše rozdíly ve výrobě jednotlivých nealko nápojů			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Postupy hodnocení: <table> <tr> <td>19.</td><td>- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně</td><td>40 %</td></tr> <tr> <td>20.</td><td>- Aktivita při výuce</td><td>20 %</td></tr> <tr> <td>21.</td><td>- Vědomostní test</td><td>40 %</td></tr> </table> Doporučená studijní literatura: Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004 Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO Kružliak, P. Schiller, R. Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990 Šimončíč, R.: Výživa, Praha Merkur			19.	- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %	20.	- Aktivita při výuce	20 %	21.	- Vědomostní test	40 %
19.	- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %									
20.	- Aktivita při výuce	20 %									
21.	- Vědomostní test	40 %									

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Alkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV/KČ2/ M3
Délka modulu:	14 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1, 2.		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s jednotlivými druhy alkoholických nápojů, jejich výrobou a vhodným použitím v gastronomii. Žáci získají odborné kompetence a oblasti charakteristiky jednotlivých druhů nápojů a jejich dělení v rámci těchto skupin a jejich vhodném použití. Osvojí si zásady zdravého životního stylu = posouzení vlivu konzumace alkoholu na lidský organismus a jak z krátkodobého tak dlouhodobého hlediska.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 22. 1. Užívá gastronomické dělení alkoholických nápojů / druhy / a charakterizuje jejich vlastnosti 23. 2. Vysvětluje výrobu jednotlivých druhů nápojů, jejich vhodné skladování a případné vady 24. 3. Posuzuje závažnost nepříznivého působení alkoholu na lidský organismu			
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 25. 1.lekce Pivo – význam, výroba, rozdělení, skladování 26. 2.lekce Víno – význam, rozdělení, výroba a skladování 27. 3.lekce Lihoviny – výroba lihu a rozdělení lihovin, druhy a výroba likérů. Vliv alkoholu na lidský organismus			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky/prezentace/ a následná diskuse se soustředí na : . Druhy alkoholických nápojů a jejich charakteristiku . Druhy piva a jejich výrobu a skladování . Druhy vína a jejich výrobu a skladování . Lihoviny a likéry – jejich charakteristiku a vhodné použití 2) Dle možností bude uskutečněna exkurse do některého z výrobních závodů			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: . Rozdělí alkoholické nápoje a charakterizuje jednotlivé skupiny . Popíše další dělení nápojů v rámci jednotlivých skupin a jejich vhodné použití Výsledek 2: . Popíše výrobu jednotlivých druhů alkoholických nápojů a jejich vhodné skladování . Navrhne vhodné použití jednotlivých nápojů v gastronomii . Vypracuje referát zaměřený na druhy, výrobu a vhodné použití jednotlivých druhů alkoholických nápojů Výsledek 3: . Popíše příznaky alkoholismu a uvede společenské dopady alkoholismu na jedince			
Postupy hodnocení: 28. - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně 30 % 29. - Vědomostní test 40 % 30. - Referát – výroba a požití určeného al. nápoje 30 %			



Střední odborné učiliště
DAKOL, s.r.o.
735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004

Ing. Mašek, L.: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO

Kružliak, P. Schiller, R. Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990

Šimončíč, R.: Výživa, Praha Merkur

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Maso, tuky a jejich význam ve výživě. Mléko a mléčné výrobky, vejce.	Kód modulu:	PaV/KČ2/ M4
Délka modulu:	18 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	splněn modul č. 1, 2, 3.		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s výkladem pojmu maso, popisuje jeho dělení a složení jednotlivých druhů. Rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti posuzování kvality masa vzhledem k použitému druhu a části zvířete. Žáci tak získají možnost posouzení vhodnosti jednotlivých druhů mas pro výrobu konkrétních pokrmů. Dále modul žáky seznámí s významem mléka a vajec ve výživě a jejich použitím při přípravě pokrmů. Modul rozvíjí téma zdravého životního stylu a s tím souvisejí volby vhodných surovin pro přípravu pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Rozlišuje jednotlivé druhy mas a jejich části 2. Specifikuje jednotlivé druhy mas a uvádí jejich složení 3. Vysvětluje vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů 4. Zařazuje tuky do skupin a charakterizuje jednotlivé druhy tuků, vhodné druhy tuků pro přípravu pokrmů 5. Charakterizuje mléko, mléčné výrobky a zdůvodní význam mléka a mléčných výrobků ve výživě 6. Popíše strukturu vajec a jejich význam ve výživě. Použití vajec ve výrobním středisku, manipulaci s vejci s ohledem na možné nákazy z vajec, 7. Uvádí správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a rozumí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Jateční druhy mas- hovězí, telecí, vepřové, skopové, ostatní 2. Dary moře – ryby, korýši, měkkýši, ostatní produkty 3. Drůbež, zvěřina – rozdělení, použití 4. Tuky – rozdělení, použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů 5. Mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, výroba a použití 6. Vejce – struktura, složení, význam a použití, skladování			
Doporučené postupy výuky: Klasický výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách Soustředí se na: • Pojem maso • Charakteristiku jednotlivých druhů masa, včetně vhodnosti jejich použití při úpravě pokrmů • Druhy tuků, charakteristiku jednotlivých druhů a jejich vhodné použití při výrobě pokrmů • Charakter mléka a mléčných výrobků, jejich použití a význam • Složení vajec a jejich použití ve výrobním středisku Výukový program KÚ: Jak pracovat s masem: - Hovězí maso - Interaktivní býk - jednotlivé části hovězího masa - Telecí maso - Interaktivní tele - jednotlivé části telecího masa - Vepřové maso - Interaktivní vepř - jednotlivé části vepřového masa - Ostatní druhy masa - 1. Úvod, 2. Zvěřina, 3. Jehněčí maso, 4. Králičí maso - Mleté maso, Krájené maso - tatarák, paštiky, galantiny, Jak pracovat s rybami a mořskými plody - charakteristika rybiho masa, rozdělení ryb, způsoby zpracování, ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců Jak pracovat s vejci - Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Kritéria hodnocení:		
Výsledek 1:		
- Charakterizuje pojem maso a uvede jeho dělení - Popíše jednotlivé druhy masa a uvede jejich složení		
Výsledek 2:		
- Vysvětlí význam masa ve výživě - Posoudí vliv jednotlivých částí zvířete na kvalitu masa - Zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strážníků		
Výsledek 3:		
- Posoudí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při úpravě konkrétních pokrmů - Zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strážníků		
Výsledek 4:		
Uvede dělení tuků a charakterizuje jednotlivé druhy		
Výsledek 5:		
Navrhne jednotlivé druhy tuků při úpravě konkrétních pokrmů		
Výsledek 6:		
- Uvede význam mléka a mléčných výrobků ve výživě - Popíše výrobky z mléka a jejich použití - Vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
Výsledek 7:		
- Popíše strukturu vajec, uvede jejich složení a vhodný způsob skladování - Vysvětlí použití vajec při výrobě pokrmů - Uvede hygienické podmínky použití vajec ve výrobním středisku a objasní jejich důležitost - Vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách		
Postupy hodnocení:		
31.	- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %
32.	- Aktivita při výuce	20 %
33.	- Vědomostní test	40 %
Doporučená studijní literatura:		
Ing. Mašek, L: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO		
Kružliak, P., Schiller, R.:Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990		
Výukový program KU		

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Fyziologie výživy. Alternativní směry ve výživě.	Kód modulu:	PaV/KČ3/M5
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1,2,3,4.		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznamuje s metabolismem živin a funkcí trávicí soustavy. Rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti stravování jednotlivých skupin strávníků a seznámí je se zásadami sestavování jídelníčků pro jednotlivé skupiny na základě výživových doporučení. Dále modul charakterizuje zásady dietního stravování a jeho vhodným použitím při stravování osob se zdravotním postižením trávicího traktu nebo jinými poruchami metabolismu. Rozvíjí kompetence žáků o alternativní směry ve výživě obyvatel a pomáhá jim získat znalosti, které použijí při volbě nevhodnějších stravovacích návyků.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Diskutuje na téma - přeměna jednotlivých látek v lidském organismu 2. Charakterizuje jednotlivé funkce trávicího systému - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin 3. Popisuje metabolismus živin v lidském organismu 4. Uvádí zásady diferencované stravy a přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné zátěži. Objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě. Uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu 5. Vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet 6. Uvádí příčiny ztrát při nedodržování zásad racionální přípravy stravy a příčiny ztrát vitamínu C u zeleniny a brambor, vitamínů skupiny B v mase 7. Navrhne jídelní lístky pro jednotlivé skupiny strávníků (diferencovaná strava i dietní stravování) 8. Diskutuje na téma - Alternativní směry ve výživě pro zdraví vývoj jedince 9. Rozlišuje nejznámější patologické změny ve stravovacích návycích jedinců Charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě;			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí : 34. 1.lekce Látková přeměna živin – metabolismus 35. 2.lekce Trávicí trakt – jednotlivé části a funkce 36. 3.lekce Diferencovaná strava – charakteristika jednotlivých skupin strávníků 37. 4.lekce Sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny osob 38. 5.lekce Diety – rozdělení jednotlivých druhů diet a jejich uplatnění 39. 6.lekce Alternativní směry ve výživě			
Doporučené postupy výuky: 1) Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách. Postupy výuky se soustředí na : • Objasnění pojmu metabolismus • Popis a funkci trávicího traktu • Charakteristiku diferencované stravy pro jednotlivé skupiny strávníků, včetně sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny • Zásady dietního stravování, jeho účel a charakteristiku jednotlivých diet 2) Cvičení / součást lekcí / se zaměří na : Sestavování vzorových jídelníčků pro jednotlivé skupiny strávníků. Jedná se o diferencovanou stravu i dietní. Výukový program KU:			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Dietní stravování - Základy výživy a dietního stravování pro kuchaře

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše přeměnu jednotlivých látek v lidském organismu / metabolismus /

Výsledek 2:

- Vysvětlí funkci trávicí soustavy a popíše jednotlivé funkce trávicího systému

Výsledek 3:

- Objasní zásady diferencované stravy a posoudí přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné zátěži
- Vysvětlí rozdíly ve stravování jednotlivých skupin strážníků

Výsledek 4:

Objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě

Výsledek 5

- Vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet

Výsledek 6:

- Sestaví vzorové jídelníčky pro jednotlivé skupiny strážníků
- Uvede příčiny ztrát při nedodržování zásad racionální přípravy stravy
- Uvede příčiny ztrát vitamínu C u zeleniny a brambor, vitamínů skupiny B v mase
- Vysvětlí výhody při úpravě pokrmů v mikrovlnném zařízení

Výsledek 7:

- Sestaví jídelníčky pro jednotlivé skupiny strážníků

Výsledek 8:

- Navrhne vhodné alternativní směry ve výživě pro zdravý rozvoj jedince

Výsledek 9:

- Popíše jednotlivé patologické změny ve stravovacích návycích jedinců

Postupy hodnocení:

40.	- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %
41.	- Aktivita na cvičeních	20 %
42.	- Vědomostní test	40 %

Doporučená studijní literatura:

Šimončík R.: Výživa, Praha Merkur

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

název předmětu:	Technologie			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Žáci se seznámí s vlastnostmi a využitelností potravin pro technologické zpracování Žáci se seznámí s požadavky na jakost a skladování podle principů HACCP Porozumějí souvislostem mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem Žáci získají základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku Žáci se seznámí s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé a studené kuchyně, s přípravou různých nápojů Žáci si osvojí a používají zásady racionální výživy, sledují trendy v gastronomii Žáci získají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozech společného stravování Žáci se seznámí se základními druhy a využitím technického a technologického vybavení gastronomického provozu Žáci si osvojí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů, využívají je při přípravě tradičních pokrmů Žáci dokáží vytvářet pokrmy dle vlastních receptur

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP - <i>Výroba pokrmů a profilující okruh - kuchař</i> Seznámení se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence Osvojení hygienických požadavků na provoz společného stravování, především s platnými předpisy a systémem HACCP Rozdělení a vybavení výrobního střediska, druhy skladů Seznámení a používání technologie předběžné a tepelné úpravy pokrmů Příprava tradičních pokrmů a nápojů české a regionální kuchyně, dohotovování a expedice Využívání nových trendů při přípravě pokrmů Charakteristika a zásady přípravy dietních pokrmů, určení obsahu alergenů v pokrmech Sestavení nabídky pokrmů podle tradic a náboženských zvyků Charakteristika zahraničních kuchyní, používané suroviny, jejich zpracování a způsoby podávání typických pokrmů Seznámení přípravou výrobků s využitím principů zážitkové gastronomie Seznámení s poskytováním cateringových služeb a přípravou pokrmů mimo stravovací zařízení Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětu <i>Potraviny a výživa a Odborný výcvik</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
--

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	<i>kód</i>	<i>roč./ pol.</i>	<i>poč. hod.</i>
1. BOZP a hygienické požadavky na provoz společného stravování. Výrobní středisko. Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy.	TE/KČ/M1	1/1	20 hod
2. Přílohy a bezmasé pokrmy	TE/KČ/M2	1/2	20 hod
3. Polévky a omáčky	TE/KČ/M3	1/2	24 hod
4. Jateční maso a zařízení na uchování pokrmů v teple	TE/KČ/M4	2/1,2	44 hod
5. Ryby, drůbež, zvěřina	TE/KČ/M5	2/2	20 hod
6. Pokrmy na objednávku a úpravy mletých mas. Zařízení pro jejich úpravu	TE/KČ/M6	3/1	24 hod
7. Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Moučníky a stroje na úpravu těst	TE/KČ/M7	3/1,2	20 hod
8. Pokrmy studené kuchyně	TE/KČ/M8	3/2	20 hod
- Formy výuky: Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová Využití Výukového programu – Kulinářské umění - Metody výuky: - Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky - Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky - Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností ve výrobním středisku. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech. - Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků. Multimediální učebna bude využívána přednostně pro výuku odborných předmětů dle ŠVP, vyučující byli poučeni o vhodných formách prezentací učiva.			

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> – žák je schopen: uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace; využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení; uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky; adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky; žáci by měli mít základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení vlastních podnikatelských aktivit. - Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i> - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti studenta, student bude schopen přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti; <i>Člověk a svět práce</i> – student bude schopen vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru. <i>Člověk a životní prostředí</i> – student bude schopen jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;
--

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Postupy hodnocení výsledků výuky:

- Každý modul bude hodnocen samostatně a výsledné známky započteny do hodnocení
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelníčků pro dietní stravování, návrhy pokrmů pro slavnostní příležitosti, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat.
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod.
43. Kriteria vychází z
- Klasifikačního řádu SOU DAKOL, s.r.o.

Doporučená literatura

- Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
- Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
- Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006
- Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie - vybrané kapitoly
Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie, 2005
Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009
Využití Výukového programu – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	BOZP, a hygienické požadavky na provoz společného stravování. Výrobní středisko Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy.	Kód modulu:	TE/KČ1/M1
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání		
Charakteristika modulu: Modul popisuje pracovní právní problematiku BOZP, bezpečnost výrobních zařízení. Uvádí základní hygienické předpisy v gastronomii, zejména se věnuje problematice kritických bodů HACCP a možného vzniku alimentární nákazy. Modul seznamuje s rozdělením výrobního střediska a se základním vybavením jednotlivých úseků, popíše jednotlivé druhy skladů Modul seznamuje s postupy přípravy a předběžné přípravy potravin, uvádí technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 2. Postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení 3. Uvede příklady bezpečnostních rizik, úrazů a jejich prevenci 4. Uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti, uvede postupy při řešení pracovního úrazu 5. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii 6. Vysvětlí jednotlivé kroky HACCP, charakterizuje možné alimentární nákazy 7. Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce, popíše organizaci práce ve výrobním středisku 8. Vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami Používá odpovídající technologické vybavení Dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Bezpečnost a ochrana zdraví, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko, rozdělení, vybavení, druhy skladů Předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu - Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - Broušení nožů na brusném kameni, Jak správně krájet, Jak vybrat správný nůž 2. Zařízení pro mech. zpracování surovin, tepelnou úpravu potravin - Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - Jak správně krájet 3. Základní technologické postupy při jednotlivých tepelných úpravách a definice tepelných úprav - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – vaření, udržování a výdej 4. Správná výrobní a hygienická praxe ve výrobních střediscích - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – zchlazování a regenerace 5. Skladové hospodářství - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – příjem, skladování a příprava 6. Kategorizace a specifikace středisek VS			
Doporučené postupy výuky:			

Klasická metoda výuky kombinována aktivizující metodou.

Výklad, práce ve skupinách, prezentace témat, diskuse, hodnocení úkolů.

1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :

- Základní principy předběžné úpravy potravin
- Nutnost zachování nutriční a biologické hodnoty potravin
- Správnou volbu tepelné úpravy v návaznosti na charakter pokrmu a upravované potraviny
- Použití strojů a tepelných zařízení při přípravě pokrmů
- Skladové hospodářství

2) Výukový program – Kulinářské umění - HACCP

- HACCP – příjem, skladování a příprava
- HACCP – vaření, udržování a výdej
- HACCP – zchlazování a regenerace

3) Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem

- Broušení nožů na brusném kameni
- Jak správně krájet
- Jak vybrat správný nůž

4) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1. část)
- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2. část)
- Moderní technologie - Konvektomat (1. část)
- Moderní technologie - Konvektomat (2. část)

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše základní postupy při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu
- Určí vhodné techniky při úpravách potravin
- Vysvětlí, jak předejde ztrátám biologické hodnoty a množství při předběžné i vlastní tepelné úpravě

Výsledek 2:

- Vyjmenuje a popíše vhodné použití technologického vybavení pro předběžnou úpravu surovin
- Zhodnotí jeho vhodnost při konkrétních úpravách daných surovin
- Charakterizuje ekologické předpisy při nakládání s odpady

Výsledek 3:

- Uvede charakteristiku jednotlivých tepelných úprav včetně zásad jejich praktického použití při úpravě surovin.
- Zhodnotí jejich vhodnost pro úpravu daného pokrmu – uvede klady a zápory

Výsledek 4:

- Charakterizuje a popíše použití technologického vybavení určeného pro tepelnou úpravu pokrmů

Výsledek 5:

- Vysvětlí význam kritických bodů (HACCP) a pravidla osobní hygieny, hygieny pracoviště a potravin

Výsledek 6:

- Vyjmenuje a popíše druhy skladů
- Navrhne způsoby skladování určitých potravin a nápojů

Výsledek 7:

- Vyjmenuje a specifikuje jednotlivé kategorie odbytových a výrobních středisek

Postupy hodnocení:

44.	- Vědomostní test	40 %
45.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
46.	- Aktivita při diskusi	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

Oldřich, M., a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie ,- vybrané kapitoly
 Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
 Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie, 2005
 Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009
 Využití Výukového programu – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Přílohy a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	TE/KČ1/ M2
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s dělením příloh k masitým pokrmům a jejich uplatněním při komplexní (racionální) výživě. Popisuje konkrétní příklady kompletace pokrmu a uplatnění základních druhů příloh ve výživě. Ukazuje příbuznost postupů při přípravě bezmasých pokrmů a příloh, uvádí dělení bezmasých pokrmů a způsoby úpravy uvedených druhů. Žák získá odborné kompetence v oblasti úpravy rostlinných potravin s přihlédnutím k zachování výživové hodnoty a jak u příloh tak i v oblasti bezmasých pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Definuje dělení příloh, jejich dávkování a význam ve výživě 2. Dodržuje jednotlivé technologické postupy přípravy základních druhů příloh, znalosti využívá při jejich přípravě 3. Uvádí význam bezmasých pokrmů ve výživě, jejich rozdělení a dávkování 4. Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Přílohy – význam ve výživě, dělení, příprava, expedice Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny • Vaření rýže - risotto metoda • Jak připravit polentu • Vaření rýže - pilaf metoda • Vaření rýže - variace risotta Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi • Jak připravit čerstvé těstoviny • Jak připravit domácí gnocchi Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty • Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky 2. Bezmasé pokrmy – význam ve výživě, dělení, příprava a expedice Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci • Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla • Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná • Jak připravit omeletu			
Doporučené postupy výuky:			

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :
 - . Význam příloh a bezmasých pokrmů ve výživě
 - . Základní zásady doplnění masitých pokrmů (vhodnost příloh)
 - . Dělení příloh a příkrmů (fce. sytící a doplňková)
 - . Základní technolog. postupy při úpravě příloh a bezmasých pokrmů
- 2) Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny
 - Vaření rýže - risotto metoda
 - Jak připravit polentu
 - Vaření rýže - pilaf metoda
 - Vaření rýže - variace risotto
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi
 - Jak připravit čerstvé těstoviny
 - Jak připravit domácí gnocchi
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty
 - Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky
- 5) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci
 - Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla
 - Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná
 - Jak připravit omeletu

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Vysvětlí gastronomické dělení příloh dle základní suroviny
- . Uvede dávkování příloh a jejich význam ve výživě.
- . Popíše základní pravidla a technologické postupy při přípravě běžných druhů příloh.

Výsledek 2:

- . Navrhne vhodnou přílohu k určitým pokrmům.
- . Posoudí možnost záměny hlavní suroviny při úpravě typických druhů příloh

Výsledek 3:

- . Vyjmenuje druhy bezmasých pokrmů dle gastronomického dělení a uvede příklady
- . Uvede význam bezmasých pokrmů ve výživě a dávkování.
- . Popíše technologické postupy jednotlivých druhů bezmasých pokrmů.

Výsledek 4:

- . Vysvětlí klady a zápory přípravy bezmasých pokrmů a zdůvodní výhody jejich zařazení do jídelníčku
- . Sestaví tabulku nutričních hodnot u nejobvyklejších příloh a bezmasých pokrmů české kuchyně

Postupy hodnocení:

47.	- Vědomostní test	40 %
48.	- Výsledky cvičení	20 %
49.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
 Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
 Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie, - vybrané kapitoly
 Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
 Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie, 2005
 Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009
 Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny
 Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi
 Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty
 Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Polévky a omáčky	Kód modulu:	TE/KČ1/ M3
Délka modulu:	12 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1, 2.		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje polévky a omáčky, seznamuje s dělením polévek a omáček, jejich uplatněním při racionální výživě. Popisuje konkrétní příklady kompletace pokrmů v menu a uplatnění základních druhů těchto pokrmů ve výživě. Vysvětlí rozdíly v přípravě vývarů, popisuje přípravu vložek a zavářek do polévek, ukazuje zvláštnosti při přípravě bílých polévek, specifikuje jednotlivé omáčky a jejich přípravu. Ukazuje příbuznost postupů při přípravě polévek a omáček a rozvíjí kompetence pro jejich přípravu			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák: 1. Definuje význam polévek ve výživě a gastronomické dělení polévek 2. Dodržuje technologický postup přípravy základních druhů polévek a vývarů 3. Charakterizuje vložky a zavářky do polévek a ovládá technologické postupy jejich přípravy Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v 4. Charakterizuje omáčky a uvede jejich význam ve výživě 5. Definuje význam omáček ve výživě a gastronomické dělení omáček 6. Dodržuje technologický postup přípravy základních druhů omáček k hov.masu ,základních a složitých omáček			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Polévky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění – Polévky • Krémové polévky zahuštěné jíškou • Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin • Consommé • Polévky z vývarů • Studené polévky 2. Vývary – rozdělení, použití, technologické postupy Výukový program – Kulinářské umění – Vývary • Hovězí vývar, glace, demi-glace • Ostatní vývary • Světlý vývar • Tmavý vývar 3. Omáčky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky • Máslová omáčka (beurre blanc) • Bešamel • Glace, demi-glace • Holandská omáčka			

- Tomatová omáčka
- Velouté
- Základy jíšky

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :
 - základní charakteristiku polévek a omáček
 - dělení a vhodnost jednotlivých polévek a omáček pro výživu
 - základní technologické postupy přípravy jednotlivých druhů
- 2) Výukový program – Kulinářské umění – Polévky
 - Krémové polévky zahuštěné jíškou
 - Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin
 - Consommé
 - Polévky z vývarů
 - Studené polévky
- 3) Výukový program – Kulinářské umění – Vývary
 - Hovězí vývar, glace, demi-glace
 - Ostatní vývary
 - Světlý vývar
 - Tmavý vývar
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky
 - Máslová omáčka (beurre blanc)
 - Bešamel
 - Glace, demi-glace
 - Holandská omáčka
 - Tomatová omáčka
 - Velouté
 - Základy jíšky

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše význam polévek ve výživě
- Rozdělí polévky do jednotlivých skupin
- Uvede příklady polévek jednotlivých skupin

Výsledek 2 :

- Specifikuje přípravu jednotlivých skupin polévek
- Popíše přípravu jednotlivých druhů vývarů
- Uvede použití vývarů

Výsledek 3:

- Uvede rozdíly mezi vložkou a zavárkou
- Vysvětlí rozdíly v přípravě vložek dle tepelných úprav
- Vyjmenuje příklady

Výsledek 4:

- Proveďte rozdělení omáček dle různých kritérií
- Specifikuje jednotlivé druhy omáček
- Popíše přípravu základních omáček dle jednotlivých skupin

Výsledek 5,6:

- Srovnává přípravu omáček základních a složitých
- Charakterizuje speciální omáčky průmyslově vyráběné
- Uvede použití základních omáček
- Uvede příklady omáček jednotlivých skupin

Postupy hodnocení:

- | | | |
|-----|--------------------------------|------|
| 50. | - Vědomostní test | 40 % |
| 51. | - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

52. - Aktivita při diskusi	20 %
Doporučená studijní literatura: Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie ,- vybrané kapitoly Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005 Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie , 2005 Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009 Výukový program – Kulinářské umění	

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Jateční maso - úpravy a zařízení na uchování pokrmů v teple	Kód modulu:	TE/KČ2/M4
Délka modulu:	44 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3.		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivá jateční masa a neefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy. Rozvíjí kompetence žáků v oblasti optimální volby druhu masa pro určitý pokrm, vlastní přípravě pokrmů s přihlédnutím k zásadám racionální výživy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Vysvětluje zásady skladování, ošetřování jatečních mas včetně předběžné úpravy 2. Charakterizuje jednotlivé druhy jatečního masa / hovězí, telecí, vepřové, skopové / Provede předběžnou úpravu masa pro další zpracování dle zadaného pokrmu 3. Vysvětluje zásady úpravy pokrmů z jatečních mas dle druhů 4. Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů 5. Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v pokrmu 6. Uvádí a popisuje obsluhu zařízení na uchování dohotovených pokrmů v teple Připraví za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu Bezpečně používá a obsluhuje technologická zařízení v souladu s jejich určením Ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Druhy jatečních mas, jejich charakteristika, předběžná úprava a skladování Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Nakládání masa do solného nálevu (brining) - Nakládání masa do marinády - Suché marinování - gravlax Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo - Grilování - druhy grilů a metody grilování - Grilování - maso a drůbež - Pečení masa a klasické pečeně - Jak opékat na pánvičce - Vaření metodou Sous-vide Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo - Dušení masa a klasické české omáčky - Konfitování masa 2. Hovězí maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvence Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo			

- Dušení masa a klasické české omáčky
- Konfitování masa
- Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
- Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat
- 3. Telecí maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvenience
 - Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
 - Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
 - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
 - Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat
- 4. Vepřové maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvenience
 - Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
 - Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
 - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
 - Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat
- 5. Skopové maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvenience
 - Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
 - Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
 - Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat
- 6. Ostatní druhy / kůzle, jehně, králík /– charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvenience
 - Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
 - Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
 - Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :
 - Základní charakteristiku jatečních mas – složení, barva, konzistence
 - Zásady úpravy – vyvodit z diskuse se žáky
 - Jednotlivé technolog. postupy úpravy/porovnání zásad úpravy různých druhů jatečních mas vyvolat diskusi (heuristická metoda)
- 2) Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Nakládání masa do solného nálevu (brining)
 - Nakládání masa do marinády
 - Suché marinování - gravlax
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo
 - Grilování - druhy grilů a metody grilování
 - Grilování - maso a drůbež
 - Pečení masa a klasické pečeně

- Jak opékat na pánvičce
- Vaření metodou Sous-vide

4) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo

- Dušení masa a klasické české omáčky
- Konfitování masa

5) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (1.část)
- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení (2.část)
- Moderní technologie - Konvektomat (1. část)
- Moderní technologie - Konvektomat (2. část)

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše zásady skladování, ošetřování jatečních mas včetně předběžné úpravy
- Uvede charakteristiku jednotlivých druhů jatečního masa / hovězí, telecí, vepřové, skopové /
- Uvede způsoby skladování masa
- Vysvětlí zásady úpravy pokrmů z jatečních mas

Výsledek 2:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav hov. masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa
- Rozdělí hov. maso podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí

Výsledek 3:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav telecího masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části telecího masa
- Rozdělí telecí maso podle kvality jednotlivých částí
- Uvede význam estetizace pokrmů, kontroly kvality a hmotnosti pokrmů před expedicí

Výsledek 4:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav vepřového masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části vepřového masa
- Rozdělí vepřové maso podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí
- Popíše a navrhne vhodné zařízení pro uchování pro uchování pokrmů v teple

Výsledek 5:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav skopového masa
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa
- Rozdělí skopové maso podle anatomie zvířete a podle kvality jednotlivých částí

Výsledek 6:

- Popíše technologické postupy nejčastějších úprav masa kůzlečího, jehněčího a králíčího
- Uvede vhodné tepelné úpravy pro jednotlivé části masa
- Popíše a vyjmenuje zařízení pro uchování pokrmů v teple pro výdej, transport pokrmů a pro inventář

Postupy hodnocení:

53.	- Vědomostní test	40 %
54.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
55.	- Aktivita při diskusi	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
Cón, F.: Zařízení provozoven v kostce
Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie, - vybrané kapitoly
Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie, 2005
Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009

Výukový program – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Ryby, drůbež, zvěřina	Kód modulu:	TE/KČ2/M5
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4.		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivé druhy masa a nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy. Rozvíjí kompetence žáků v oblasti přípravy pokrmů z uvedených druhů živočichů s přihlédnutím k charakteru masa.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Popisuje dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny, uvádí rozdíly v předběžné přípravě 2. Uvádí možné tepelné úpravy rybího, drůbežího masa či zvěřiny a stručně je charakterizuje 3. Uvádí nejčastější úpravy základních druhů ryb, drůbeže, zvěřiny a popisuje technologický způsob jejich přípravy Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v pokrmu 4. Navrhuje různé druhy ochucování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny dle získaných zkušeností z přípravy masa			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 56. 1. Ryby - význam ve výživě a charakteristika rybího masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování - Jak opékat ryby Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů 57. 2. Drůbež - význam ve výživě a charakteristika drůbežího masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží - Porcování a vykostňování drůbeže - Základy práce s drůbeží 58. 3. Zvěřina - význam ve výživě a charakteristika zvěřinového masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Nakládání masa do solného nálevu (brining) - Nakládání masa do marinády - Suché marinování - gravlax			
Doporučené postupy výuky:			

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na
 - Základní charakteristiku jednotlivých druhů masa – druhy – dělení, složení, barva, význam ve výživě, konzistence
 - Zásady úpravy – vyvodit z diskuse se žáky
 - Jednotlivé technolog.postupy úpravy/porovnání zásad úpravy různých druhů masa – vyvolat diskusi
- 2)Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami
 - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování
 - Jak opékat ryby
- 3)Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů
- 4)Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží
 - Porcování a vykostňování drůbeže
 - Základy práce s drůbeží
- 5)Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Nakládání masa do solného nálevu (brining)
 - Nakládání masa do marinády
 - Suché marinování - gravlax

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny
- Uvede možné tepelné úpravy rybiho, drůbežího masa či zvěřiny a stručně je charakterizuje.

Výsledek 2:

- Vyjmenuje nejčastější úpravy základních druhů ryb a popíše technologický způsob jejich přípravy
- Uvede technologické postupy základních druhů pokrmů

Výsledek 3:

- Vyjmenuje nejčastější úpravy základních druhů drůbeže a popíše technologický způsob jejich přípravy
- Uvede technologické postupy základních druhů pokrmů

Výsledek 4:

- Vyjmenuje nejčastější úpravy základních druhů zvěřiny a popíše technologický způsob jejich přípravy
- Uvede technologické postupy základních druhů pokrmů
- Popíše konečnou úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti

Postupy hodnocení:

59.	- Vědomostní test	40 %
60.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
61.	- Aktivita při diskusi	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
 Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
 Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie ,- vybrané kapitoly
 Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
 Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie , 2005
 Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009
 Výukový program – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Pokrmy na objednávku, úprava mletých mas. Zařízení pro jejich přípravu	Kód modulu:	TE/KČ3/M6
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5.		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s možnostmi úpravy a druhy pokrmů na objednávku, masitých i bezmasých. Žáci získají odborné kompetence v oblasti volby vhodných tepelných úprav i surovin. Dále pak s úpravami mletých mas včetně zařízení na jejich předběžnou úpravu. Uvádí nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Popisuje zásady úpravy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas, charakterizuje anglické pečení Popíše vhodná technologická zařízení pro daný účel Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm Provede předběžnou úpravu masa pro další zpracování dle zadaného pokrmu (volba z druhů mas - jateční maso, drůbež, zvěřina) 2. Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoričky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech 3. Vysvětlí zásady úpravy mletých mas jedno druhových i směsí, včetně předběžné úpravy a volby částí masa 4. Popisuje možné tepelné úpravy mletých mas a uvádí jejich výhody či nevýhody 5. Popisuje technologické postupy a vhodná zařízení pro přípravu základních druhů mletých mas a umí je využít při jejich přípravě 6. Charakterizuje konečnou úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti pokrmu před expedicí 7.			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika minutkových pokrmů a vhodné druhy masa, zásady úpravy minutkových pokrmů 2. Minutky z jednotlivých druhů masa /hovězí, telecí, vepřové, ryby, drůbež../ Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem - Jak opékat hovězí steaky - Jak opékat ostatní steaková masa Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo - Grilování - druhy grilů a metody grilování - Grilování - maso a drůbež - Grilování - ryby, mořské plody a zelenina - Pečení masa a klasické pečení - Jak opékat na pánvičce - Vaření metodou Sous-vide 3. Dělení pokrmů z mletých mas /jedno druhové a směsí dle tepelných úprav/ Příprava základních masových směsí			

4. Technologické postupy pokrmů z mletých mas, konečná úprava a expedice hotových pokrmů

Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
- Moderní technologie - Konvektomat

Doporučené postupy výuky:

Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na

- . Možné tepelné úpravy minutkových pokrmů
- . Druhy krájení a možnosti marinování masa
- . Druhy a možnosti úpravy mletých mas včetně pokrmů na objednávku
- . Konečná úprava a estetizace pokrmů – zážitková gastronomie

Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem

- Jak opékat hovězí steaky
- Jak opékat ostatní steaková masa

Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo

- Grilování - druhy grilů a metody grilování
- Grilování - maso a drůbež
- Grilování - ryby, mořské plody a zelenina
- Pečení masa a klasické pečení
- Jak opékat na pánvičce
- Vaření metodou Sous-vide

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Vyjmenuje vhodné druhy masa na přípravu pokrmů na objednávku
- . Uvede vhodné části u jednotlivých druhů mas
- . Vysvětlí důležitost dodržování zásad při přípravě minutkových pokrmů

Výsledek 2:

- . Vyjmenuje nejznámější minutky z jednotlivých druhů mas
- . Popíše vhodné tepelné úpravy pro přípravu minulek
- . Vyhotoví přehled minutkových bezmasých pokrmů
- . Navrhne vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

Výsledek 3:

- . Vysvětlí vhodnost jednotlivých částí masa k mletí
- . Navrhne na základě svých vědomostí o mase zásady při přípravě mletého masa
- . Vyjmenuje vhodná zařízení pro mletí masa
- . Rozliší jednotlivé tepelné úpravy mletého masa a uvede příklady pokrmů
- . Uvede technologické postupy nejznámějších pokrmů z mletého masa

Výsledek 4:

- . Charakterizuje jednotlivá zařízení pro předběžnou úpravu masa
- . Vyjmenuje vhodná zařízení pro tepelné zpracování minutkových pokrmů a mletého masa
- . Popíše jednotlivé funkce zařízení pro tepelné zpracování masa

Postupy hodnocení:

62.	- Vědomostní test	40 %
63.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
64.	- Aktivita při diskusi	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů
Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie , - vybrané kapitoly
Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie , 2005
Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009
Výukový program – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Úpravy základních moučníků a stroje na zpracování těsta	Kód modulu:	TE/KČ3/M7
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5,6.		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje s kulturními a hlavně stravovacími zvyklostmi cizích národů a ostatních regionů. Klade důraz na klíčové kompetence žáků v oblasti porovnání jednotlivých kuchyní a jejich zhodnocení z hlediska racionální výživy. V druhé části seznamuje s jednotlivými druhy moučníků, uvádí jejich odborné dělení a vhodnost volby jednotlivých druhů pro určité příležitosti. Tím rozvíjí odborné kompetence žáků a také je uvádí do problematiky volby vhodného moučníku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní. Rozlišuje zásady přípravy národních jídel jiných národů 2. Uvádí příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy Popisuje technologické postupy vybraných druhů pokrmů sousedních států 3. Vyjmenuje základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu) 4. Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst 5. Dodržuje technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků, používá odpovídající technologické vybavení Dodržuje sortiment a množství surovin podle receptur Připraví moučník s typickými požadovanými senzorickými vlastnostmi Provede dohotovení a zdobení moučníku před expedicí 6. Uvádí a popisuje stroje na zpracování těst a tepelnou úpravu moučníků			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Stravovací zvyklosti jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky. 8 hod 2. Jednoduché restaurační moučníky a jejich příprava 7 hod 3. Druhy a příprava těst. Úprava moučníků z těchto těst. Cukrářské výrobky. 4 hod 4. Stroje na zpracování těst 1 hod			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse,soustředí se na : - Charakteristika vzniku jednotlivých národních kuchyní - Typické pokrmy jednotlivých národů a regionů - Základní rozdíly mezi jednoduchými restauračními moučníky a cukrářskými moučníky a jejich úpravu + počítačová prezentace jednotlivých druhů moučníků - Popis a použití strojů na zpracování těst			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: - Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní - Popíše zásady přípravy národních jídel jiných národů - Posoudí rozdíly v přípravě pokrmů jednotlivých národů vzhledem k jejich geografické poloze			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Výsledek 2:

- . Uvede příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy
- . Popíše a umí použít regionální zvyklosti při estetizaci a expedici pokrmu

Výsledek 3:

- . Uvede základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu)

Výsledek 4:

- . Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst
- . Charakterizuje přípravu korpusů z cukrářských hmot

Výsledek 5:

- . Popíše technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků

Výsledek 6:

- . Uvede a popíše stroje na zpracování těst
- . Popíše funkci jednotlivých strojů
- . Zvolí vhodná zařízení pro tepelnou úpravu moučníků

Postupy hodnocení:

65.	- Vědomostní test	40 %
66.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
67.	- Aktivita v hodinách	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk,R.: Receptury teplých pokrmů
Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie , - vybrané kapitoly
Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie , 2005
Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmy studené kuchyně	Kód modulu:	TE/KČ3/M8
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5,6,7.		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s přípravou výrobků studené kuchyně, jejich rozdělením a použitím v oblasti podávání předkrmů, klade důraz na zásady při přípravě výrobků studené kuchyně a zabývá se problematikou dodržování hygieny a uplatňování zásad HACCP.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Uvádí základní skupiny výrobků studené kuchyně 2. Popisuje přípravu základních výrobků studené kuchyně 3. Charakterizuje přípravu finálních výrobků studené kuchyně (chlebičky, plněná a zdobená vejce,plněná zelenina) 4. Specifikuje použití výrobků studené kuchyně ve stravování člověka 5. Posuzuje vhodnost některých výrobků podávaných jako předkrm 6. Uvádí zásady přípravy a zdobení studených mís Zvolí vhodný postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů Provede normování a přejímku surovin,,předběžně je připraví Připravuje výrobky běžné studené kuchyně Připravuje a provádí estetickou úpravu studených pokrmů pro slavnostní příležitosti Zpracovává a upravuje polotovary Ošetřuje a udržuje inventář, zabezpečí jeho uložení po skončení provozu Skládá a ošetřuje suroviny podle hygienických norem, vede předepsanou evidenci Připraví bezpečně technologická zařízení k provozu, bezpečně je používá, ošetřuje a zabezpečí po ukončení provozu Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitární řád Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika a hlavní zásady úpravy studené kuchyně 2. Základní výrobky studené kuchyně / aspik ,majonéza, pěny, fáše, saláty, složité majonézy/ Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty <u>Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky</u> 3. Finální výrobky studené kuchyně / předkrm, chlebičky, plněná a obložená vejce, plněná zelenina/ Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci <u>Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná</u> 4. Zásady při úpravách a zdobení studených a rautových mís			
Doporučené postupy výuky:			

1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :

- Hlavní rozdíly při výrobě studených a teplých pokrmů – diskuze se žáky
- Základní návyky při výrobě studených pokrmů – vyvodit z diskuze
- Druhy studených pokrmů a postupy jejich výroby – multimediální ukázky
- Zásady finální úpravy výrobků studené kuchyně – úprava pokrmů na mísách

2) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci

- Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná

3) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty

- Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Charakterizuje hlavní zásady úpravy studených pokrmů a vysvětlí je na příkladech z praxe
- Uvede druhy a vhodné použití výrobků a způsob jejich uchování

Výsledek 2:

- Popíše technolog. postupy při úpravě základních pokrmů studené kuchyně (aspik, majonéza, pěny, saláty, složité majonézy)
- Navrhne vhodné použití základních pokrmů při finální výrobě

Výsledek 3:

- Popíše technologické postupy při úpravě finálních výrobků studené kuchyně (předkrmy, chlebíčky, plněná a obložená vejce, plněná zelenina)
- Uvede a vysvětlí zásady konečné úpravy výrobků studené kuchyně
- Charakterizuje zásady přípravy studených mís a jejich zdobení při přípravě rautů

Výsledek 4:

- Uvede klady a zápory výrobků studené kuchyně
- Posoudí vliv konzumace těchto výrobků na člověka

Výsledek 5:

- Vyjmenuje výrobky studené kuchyně podávané jako studený předkrm

Výsledek 6:

- Navrhne druhy a přípravu různých druhů mís k různým příležitostem

Postupy hodnocení:

68.	- Vědomostní test	40 %
69.	- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %
70.	- Aktivita při diskusi	20 %

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E. Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
 Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů, Receptury studených pokrmů
 Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. Díl
 Miroslav Fišera a kolektiv autorů - Gastronomie - vybrané kapitoly
 Jiří Černý - Moderní kuchyně ve společném stravování, 2005
 Jiří Černý - Nový encyklopedický slovník gastronomie, 2005
 Hana Sedláčková – Technologie přípravy pokrmů, 2009
 Výukový program – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

název předmětu:	Technika obsluhy			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	1	2	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem předmětu je připravit žáky na kvalifikovanou práci v odbytovém středisku, vštípit jim vědomosti o stolničení a obsluze v gastronomických a ubytovacích zařízeních. - Žáci získají znalosti a dovednosti z oblasti hygieny a bezpečnosti práce při práci s potravinami a inventářem, který budou prakticky používat a pečovat o něj. - Dále se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy při různých příležitostech a uplatňováním gastronomických pravidel při pořádání různých gastronomických akcí včetně organizace práce.
--

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP - <i>Odbyt a obsluha, profilující okruh - Číšník</i> - V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k seznámení se s technikou jednoduché obsluhy, získání znalostí jak podávat snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře. - Žáci se naučí sestavit jídelní a nápojový lístek, přičemž se uplatňují znalosti gastronomických pravidel a znalost racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě. Dodržovat bezpečnost práce jako nedílnou součást dodržování bezpečnostních předpisů. - Jednotlivé moduly se věnují zásadám práce při přípravě míchaných nápojů a pravidlům složité obsluhy a jednoduché obsluhy, podávání speciálních pokrmů v systému složité obsluhy. Žáci se naučí používat speciální inventář pro podávání těchto pokrmů.

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	kód	roč. / pol.	poč.hod
1. Odbytová střediska a jednoduchá obsluha	TOS/KČ1/M1	1/1,2	48 hod.
2. Systémy a způsoby obsluhy	TOS/KČ1/M2	1/2	16 hod.
3. Míchané nápoje a způsoby prodeje	TOS/KČ2/M3	2/1	16 hod.
4. Složitá obsluha	TOS/KČ2/M4	2/2	16 hod.
5. Specifické podmínky při obsluze	TOS/KČ3/M5	3/1	16 hod.
6. Slavnostní hostiny	TOS/KČ3/M6	3/1,2	32 hod.
7. Restaurační management	TOS/KČ3/M7	3/2	16 hod.
- Formy výuky:			

Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová

Metody výuky:

- Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky
- Klasická metoda výuky
- Práce s učebnicí a ostatními odbornými texty (knihy a časopisy) kde žáci sami vyhledají potřebné informace a porovnají je, používají se didaktické pomůcky – zpětný projektor
- Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky
- Dle možností budou průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.
- K rozšíření odborných znalostí a dovedností jsou pro zájemce zařazeny speciální kurzy - barmanský kurz, kurz kávy.
- Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků.
- Multimediální učebna bude využívána pro výuku odborných předmětů dle ŠVP, klasická metoda výuky bude kombinována aktivizující metodou / prezentace, promítání DVD, aj./.
- Nově zřízená učebna techniky obsluhy bude využívána pro praktický nácvik odborných dovedností.
- Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v obytném středisku. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

- *Komunikativní kompetence* – žák se učí vhodnému vystupování na veřejnosti, používá odborný slovník, vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovává věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, pracovní písemnosti, vhodně se prezentuje při různých jednáních.
- *Personální kompetence* – žák se vzdělává a pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, využívá ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učí se i na základě zprostředkovaných zkušeností. Přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.
- *Sociální kompetence* – žák bude schopen přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, učit se spolupracovat v kolektivu.
- *Řešení pracovních a mimopracovních problémů* – žák se naučí předcházet konfliktům, řešit konfliktní situace, které mohou vzniknout při výkonu povolání číšníka.
- **Průřezová témata:**
- *Člověk a životní prostředí* - žák bude schopen rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovat trvale udržitelný rozvoj ve své pracovní činnosti.
- *Občan v demokratické společnosti* - osobnost a její rozvoj, společenská percepce a interakce při obsluze hostů.
- *Člověk a svět práce* - žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Postupy hodnocení výsledků výuky

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod.
- Kritéria vychází z Klasifikačního řádu SOU DAKOL s.r.o.

Doporučená literatura

- Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
- Špaček, L.: Moderní etiketa, Mladá fronta, Brno, ISBN – 978-80-204-5445-4
- Mikšovič, A. BAR (provoz & produkt), Praha, OFF s.r.o., 1998
- Jana Porvichová, Ekonomie EDUKO, nakladatelství s.r.o. 2020, ISBN 978-80-88057-69-7

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Odbytová střediska a jednoduchá obsluha	Kód modulu:	TOS/KČ1/M1/1/1,2
Délka modulu:	48 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.		
Charakteristika modulu: Modul naučí žáky ovládat společenská pravidla a jednat podle nich, ověří vystupování dle zásad etikety, objasní nutnost dodržování hygieny nejen osobní a také pracovní, zdůvodní nutnost rozlišování inventáře při obsluze, dále modul ukáže jak připravovat pracoviště pro různé druhy provozu, zdůvodní nutnost perfektní komunikace s hostem. Modul dále seznámí žáky s pravidly servisu nápojů včetně jejich skladování. Modul stanoví jak používat vhodná technologická zařízení pro práci číšníka. Zaměří se také na vhodné postupy práce z hlediska ekonomiky a organizace provozu.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Respektuje společenská pravidla a vystupuje dle zásad profesní etikety 2. Uvádí a praktikuje zásady stolování 3. Dodržuje osobní hygienu, hygienu práce a BOZP v průběhu pracovních činností 4. Vyjmenuje zásady používání inventáře v souladu s jeho určením, vede jeho evidenci a pohyb, ošetřuje inventář a uskládňuje podle platných zásad 5. Uplatňuje zásady pro přípravu pracoviště na provoz dle dané provozovny, dodržuje platné zásady hygieny a bezpečnosti při přípravě provozu, provádí řádné ukončení provozu 6. Používá techniku jednoduché obsluhy a obsluhuje v souladu s jejími pravidly, volí vhodný inventář, s hostem komunikuje na profesionální úrovni, charakterizuje pomůcky číšníka, someliér 7. Používá vhodné technologické zařízení, při jeho obsluze uplatňuje pravidla bezpečnosti 8. Rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení			
Obsah modulu- modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Osobnost pracovníka obsluhy, etiketa, stolování, Bezpečnostní a hygienické předpisy na úseku obsluhy 2. Inventář na úseku obsluhy – druhy, použití a péče o něj 3. Příprava pracoviště na provoz, práce po skončení provozu 4. Technika jednoduché obsluhy – obvyklé postupy při servisu/ 5. Servis nápojů a jejich skladování, 6. Odbytová střediska – jejich význam, členění a vybavení			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : .Osobnost pracovníka obsluhy – oblečení, zásady chování .BOZP a hygienické předpisy na úseku obsluhy, řešení nehod .Základní pravidla stolování .Inventář na úseku obsluhy a jeho používání a údržba .Příprava pracoviště na provoz a práce po ukončení provozu .Techniku jednoduché obsluhy při servisu jednotlivých skupin pokrmů a nápojů 2) Cvičení se zaměří na :			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

.Příprava pracoviště – hlavně prostření stolů a založení inventáře

.Techniku jednoduché obsluhy – servis pokrmů a nápojů

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Uvede společenská pravidla a vysvětlí na příkladech

Výsledek 2:

- . Popíše zásady stolování a jejich aplikaci v praxi

Výsledek 3 :

- . Vyjmenuje zásady BOZP a hygieny
- . Uvede proč je nutné tyto zásady dodržovat
- . Vysvětlí, co jsou to kritické body HACCP a kde je zjistí pro konkrétní situace

Výsledek 4:

- . Vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy inventáře a jeho použití dle platných zásad
- . Navrhne vhodný způsob evidence inventáře

Výsledek 5:

- . Navrhne postup přípravy pracoviště pro daný provoz

Výsledek 6:

- . Popíše zásady jednoduché obsluhy a použití v praxi
- . Jedná profesionálně, vhodně komunikuje s hosty - demonstrace

Výsledek 7:

- . Demonstruje podávání nápojů
- . Popíše skladování jednotlivých druhů nápojů

Výsledek 8:

- Používá vhodná technologická zařízení v souladu s jejich určením, uvede je do provozu v souladu s bezpečností práce - předvedení

Výsledek 9 :

- . Vyjmenuje jednotlivé druhy odbytových středisek dle funkce, kterou plní
- . Popíše interiér jednotlivých odbytových středisek

Postupy hodnocení:

- | | |
|--|-----|
| - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 40% |
| - Aktivitu na cvičeních | 20% |
| - Vědomostní test | 40% |

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

Špaček, L.: Moderní etiketa, Mladá fronta, Brno, ISBN – 978-80-204-5445-4

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Systémy a způsoby obsluhy	Kód modulu:	TOS/KČ1/M2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1.		
Charakteristika modulu: Modul připraví žáky na rozlišování pojmů systém a způsob obsluhy, vysvětlí jak správně rozlišovat inventář pro jednotlivé pokrmy dne, připraví žáka jak zakládat inventář, demonstruje jak sestavovat jídelní lístky, modul dále objasní zásady pro sestavování nápojových lístků pro dané provozovny.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1 Charakterizuje způsoby a systémy obsluhy 2 Vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v obytném středisku 3 Pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, druhu pokrmů dne/snídaně, obědy, večeře 4 Podle gastronomických pravidel sestavuje jídelní a nápojové lístky 5 Sestaví nabídku pokrmů a nápojů dle dané provozovny, určuje vhodné způsoby obsluhy			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1 Charakteristika jednotlivých způsobů a systémů obsluhy 2 Organizace práce jednotlivých pracovníků v obytném středisku 3 Servis jednotlivých pokrmů dne – snídaně, obědy, večeře 4 Základní gastronomické pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístcích 5 Sestavení jídelního a nápojového lístku u dané provozovny, vhodné způsoby a systémy obsluhy			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : • Organizaci práce v obytném středisku a systémy obsluhy • Způsoby obsluhy a jejich vhodnou volbu pro jednotlivá střediska a společenské akce • Servis jednotlivých pokrmů dne a sestavování jídelních lístků (seminární práce) • Servis nápojů, jejich vhodné skladování a nápojové lístky 2) Cvičení se zaměří na: • Příprava pracoviště – hlavně prostření stolů a založení inventáře pro servis pokrmů dne • Ukázky jednotlivých způsobů obsluhy • Přípravu seminární práce – sestavení jídelního lístku pro vybraný druh odbyt. střediska			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Žák vyjmenuje a popíše jednotlivé způsoby a systémy obsluhy Výsledek: 2. Žák uvede jednotlivé pracovní zařazení a povinnosti pracovníků v obytném středisku Výsledek 3: • Uvede a vysvětlí rozdíly v servisu jednotlivých pokrmů dne • Proveďte a zdůvodní založení inventáře pro jednotlivé druhy snídání • Zdůvodní volbu a založení inventáře pro servis jednotlivých pokrmů dne Výsledek 4:			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

- Vyjmenuje a vysvětlí hlavní zásady při sestavování jídelních a nápojových lístců

Výsledek 5: Vyhotoví jídelní a nápojový lístek dle zadání podle druhu provozovny – zvolí vhodný způsob a systém obsluhy - seminární práce

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	20 %
- Aktivitu na cvičeních	20 %
- Vědomostní test	30 %
- Seminární práce - sestavení jídelního lístku	30 %

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Míchané nápoje, technika prodeje	Kód modulu:	TOS/KČ2/M3
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2		
Charakteristika modulu:			
Modul seznamuje se zásadami při přípravě míchaných nápojů, zabývá se surovinami k jejich přípravě, zaměřuje se na zásady při jejich přípravě, objasní základní postupy při přípravě jednotlivých skupin. Ukazuje způsoby prodeje a placení, objasňuje druhy zúčtovacích technik, řeší problémy poctivosti při prodeji			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
1. Charakterizuje míchané nápoje, uvádí vhodné suroviny pro jejich přípravu			
2. Provádí odbornou přípravu a servis míchaných nápojů s využitím adekvátního technologického zařízení a inventářem, dle stanovených receptů u jednotlivých skupin			
3. Specifikuje způsoby prodeje a placení, vyjmenuje druhy zúčtování s hostem, navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb, použije vhodné nástroje na podporu prodeje			
4. Posuzuje zásady poctivosti při prodeji			
Obsah modulu:			
1. Míchané nápoje – charakteristika, suroviny pro přípravu			
2. Techniky přípravy míchaných nápojů, druhy			
3. Způsoby prodeje, podpora prodeje, zásady poctivosti prodeje			
4. Zúčtovací technika a způsoby vyúčtování s hostem			
Doporučené postupy výuky:			
Část modulu bude tvořit výklad, který se soustředí na základní informace, které budou ilustrovány ukázkami prostřednictvím multimediální techniky, další části budou praktická cvičení a ukázky a následná diskuse			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1			
• Popíše specifika míchaných nápojů			
• Rozlišuje suroviny k přípravě míchaných nápojů			
• Argumentuje použití jednotlivých druhů surovin			
Výsledek 2			
• Analyzuje jednotlivé postupy při přípravě míchaných nápojů			
• Rozlišuje jednotlivé druhy míchaných nápojů			
• Navrhne přípravu fancy drinku			
Výsledek 3			
• Popíše jednotlivé druhy způsobu prodeje			
• Demonstruje způsoby vyúčtování s hostem			
• Vyhotoví vyúčtování na denní rozpis tržby /formulář/			
• Uvede klady a zápory jednotlivých typů zúčtovací techniky			
Výsledek 4			
• Interpretuje zásady poctivosti při prodeji			
Postupy hodnocení:			
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně			
- Aktivita na cvičeních			
- Vědomostní test			
			40%
			20%
			40%



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

Jana Porvichová, Ekonomie EDUKO, nakladatelství s.r.o. 2020, ISBN 978-80-88057-69-7

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Složitá obsluha	Kód modulu:	TOS/KČ2/M4
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3.		
Charakteristika modulu: Modul vysvětlí charakter složité obsluhy a popíše žákům její formy. Zdůvodní jednotlivé postupy při základní formě a také při vyšší formě složité obsluhy. Dále ukáže specifika při práci číšníka u stolu hosta, navrhne řešení při nehodách u stolu, demonstruje jednotlivé úkony při práci. Navrhne způsoby řešení nehod při obsluze. Rozvíjí odborné kompetence studentů při práci u stolu hosta komunikaci s ním.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Charakterizuje složitou obsluhu 2. Definuje její formy a uvede jejich příklady 3. Popisuje přípravu pracoviště pro překládání pokrmů 4. Charakterizuje jednotlivé postupy při složité obsluze 5. Specifikuje a provádí techniky dohotovování pokrmů u stolu hosta			
Obsah modulu: 1. Charakteristika složité obsluhy a rozdělení jednotlivých forem 2. Příprava pracoviště a základní pravidla překládání při složité obsluze 3. Způsoby podávání pokrmů při základní formě složité obsluhy 4. Vyšší forma složité obsluhy, jednotlivé druhy /flambování, dranžírování, míchání / 5. Nácvik praktických dovedností			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na: .Charakteristiku složité obsluhy a její formy .Přípravu pracoviště – inventář a vybavení keridonu pro základní formu .Základní pravidla překládání pokrmů při základní formě .Odlišnosti při vyšší formě složité obsluhy .Jednotlivé druhy dohotovování pokrmů před hostem 2) Cvičení se zaměří na: . Příprava pracoviště – založení inventáře . Techniku překládání pokrmů z mís na talíře, prezentaci pokrmu, nachservis . Dohotovování pokrmů – míchání a dochucování, flambování, dranžírování			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1 . Popíše charakteristiku složité obsluhy . Vysvětlí základní pojmy složité obsluhy . Demonstruje přivítání hosta Výsledek 2 . Vysvětlí rozdíly mezi základní a vyšší formou složité obsluhy . Rozliší systém obsluhy . Ukáže a vysvětlí způsob podávání pokrmů při základní formě složité obsluhy Výsledek 3 . Demonstruje práci číšníka při vyšší formě složité obsluhy . Rozlišuje zásady při práci u stolu hosta			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

- Navrhne řešení při nehodách u stolu hosta

Výsledek 4

- Popíše flambování, dranžírování, míchání
- Předvede míchání salátu
- Připraví pracoviště pro dohotovování pokrmů
- Vysvětlí anatomii zvířat pro dranžírování

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%
- Aktivita na cvičeních	20%
- Vědomostní test	40%

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Specifické podmínky při obsluze	Kód modulu:	TOS/KČ3/M5
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4		
Charakteristika modulu: Modul vysvětlí stravovací zvyklosti cizinců, popíše stravovací návyky jednotlivých národů, uvede specifika společensko-zábavních středisek, provede rozdělení ubytovacích zařízení, popíše funkci hotelové haly a specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák: - Orientuje se v stravovacích zvyklostech cizinců, zdůvodní specifika jednotlivých národů, ovládá národní zvyklosti evropských národů - Orientuje se v nabídce jídel a nápojů podle jednotlivých specifik daného střediska, poskytuje odborný servis vín a přípravy teplých nápojů. - Rozlišuje kategorie a třídy ubytovacích zařízení, popíše funkci hotelové haly a uvádí zásady etážového servisu - Specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: - Specifické stravovací zvyklosti cizinců a jejich obsluha - Společensko-zábavní střediska - Ubytovací zařízení, funkce hotelové haly, etážový servis - Obsluha v dopravních prostředcích			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad, který se soustředí na základní informace, které budou ilustrovány ukázkami prostřednictvím multimediální techniky, další části budou praktická cvičení a ukázky a následná diskuse.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1: - Uvede rozdíly ve stravování cizinců vybraných zemí - Vyjmenuje typické pokrmy jednotlivých národů - Navrhne jídelní lístek pro vybraný evropský stát			
Výsledek 2: - Vyjmenuje odbytová střediska s funkcí společensko-zábavní - Navrhne jídelní a nápojový lístek pro vinárnu a kavárnu a uvede rozdíly - Popíše odborný servis vína, přípravy kávy			
Výsledek 3: - Charakterizuje jednotlivá ubytovací zařízení - Vyjmenuje funkce, které plní hotelová hala - Uvede zásady etážového servisu			
Výsledek 4: - Specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích - Popíše způsoby obsluhy v dopravních prostředcích			
Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně40 % - Seminární práce20 % - Vědomostní test40 %			
Doporučená studijní literatura:			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
--	--	--

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Slavnostní hostiny a slavnostní setkání	Kód modulu:	TOS/KČ3/M6
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5.		
Charakteristika modulu: Modul objasní žákům charaktery slavnostních hostin. Žáci získají odborné kompetence pro tvorbu slavnostních menu. Modul vysvětlí zásady při organizačním i ekonomickém zajištění hostin. Modul dále vysvětlí postupy při sestavování potřebné dokumentace, která je nutná pro úspěšné zvládnutí těchto úkolů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Specifikuje jednotlivé druhy slavnostních hostin 2. Využívá teoretické poznatky pro sestavování slavnostních menu 3. Charakterizuje banket a raut a rozlišuje způsoby a systémy obsluhy při nich 4. Charakterizuje druhy společenských setkání			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Rozdělení hostin podle způsobu pohoštění, zásady sestavování slavnostních menu 2. Bankety – charakteristika, nutné písemnosti (pracovní příkaz a organizační schéma), příprava tabule, banketní obsluha 3. Rauty – charakteristika, seznam pokrmů a nápojů, umístění a úprava nabídkových stolů, rautová obsluha, organizace rautu 4. Další společenská setkání a jejich charakter 5. Cateringové akce 6. Praktická cvičení k seminární práci			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : .Rozdělení slavnostních hostin a charakteristiku jednotlivých druhů .Přípravu slavnostních tabulí .Sestavování slavnostních menu – seminární práce .Catering – charakteristika a využití .Organizační zajištění akcí – pracovní příkaz / seminární práce/ 2) Cvičení se zaměří na : .Sestavování slavnostních menu - seminární práce .Základní písemnosti pro zajištění slavnostních akcí - pracovní příkaz / seminární práce/			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: . Rozdělí slavnostní hostiny podle různých kritérií . Objasní rozdíly mezi různými druhy hostin dle způsobu pohoštění / banket a raut / Výsledek 2: . Provede specifikaci pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy hostin . Sestaví prakticky návrhy slavnostních menu - součást seminární práce Výsledek 3: . Vysvětlí nutnost a náležitosti písemné dokumentace pro zajištění slavnostní hostiny . Sestaví prakticky pracovní příkaz pro banket / raut - libreto - seminární práce . Demonstruje slavnostní hostinu pro danou příležitost - součást seminární práce			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Výsledek 4: · Vyjmenuje druhy společenských příležitostí · Charakterizuje jednotlivé společenské příležitosti	
Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně - Seminární práce - Vědomostní test	30 % 30 % 40 %
Doporučená studijní literatura: Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004	

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy							
Název modulu:	Restaurační management	Kód modulu:	TOS/KČ3/M7						
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022						
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický						
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5,6.								
Charakteristika modulu: Modul ukazuje, jak řídit úspěšně restaurační zařízení. Představuje hlavní okruhy řízení restaurace a dokazuje, že doopravdy vést lze pouze lidi, jejich prostřednictvím se pak organizuje všechno ostatní. Velkou pozornost proto věnuje problematice vyhledávání, trénování a využití lidských zdrojů. Dále se orientuje na technické a estetické zásady vybavení interiéru restaurační provozovny a na jednotlivé segmenty zákazníků.									
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Definuje organizační strukturu restauračního zařízení a uvádí organizaci v jednotlivých střediscích restaurace. - Stanoví kritéria budoucího zaměstnance a orientuje se v možnostech dalšího profesního vzdělávání zaměstnanců - Popisuje náplň práce jednotlivých pracovníků, jejich odpovědnosti, pravomoci a požadované kompetence - Definuje technické a estetické zásady vybavení interiérů - Vysvětlí důvody návštěvy restaurací a definuje základní segmenty návštěvníků provozoven									
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: - Organizace práce v obytných střediscích - Lidské zdroje /vyhledávání, trénink a využití lidských zdrojů, popis pracovních pozic/ - Interiér restaurace - Restaurace a lidé									
Doporučené postupy výuky: Klasická metoda výuky kombinována aktivizující metodou. Výklad, praktická cvičení, práce ve skupinách, prezentace témat, hodnocení úkolů.									
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: - Navrhne organizační strukturu restaurace dle zadání - Popíše organizaci práce stravovacího úseku - Popíše organizaci práce ve výrobním a obytném středisku Výsledek 2: - Navrhne kritéria budoucího zaměstnance/ kuchař, číšník/ pro provoz zvolené restaurace - Navrhne způsoby tréninku zaměstnanců Výsledek 3: - Stanoví pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců, jejich odpovědnost a pravomoci a požadované kompetence - Navrhne provozní dobu a počet zaměstnanců na úseku obsluhy a výrobního střediska Výsledek 4: - Navrhne vybavení a dekoraci interiéru zvolené restaurace									
Postupy hodnocení: <table><tr><td>- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně</td><td>40%</td></tr><tr><td>- Aktivita při praktických cvičeních</td><td>20%</td></tr><tr><td>- Vědomostní test</td><td>40%</td></tr></table>				- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%	- Aktivita při praktických cvičeních	20%	- Vědomostní test	40%
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%								
- Aktivita při praktických cvičeních	20%								
- Vědomostní test	40%								
Doporučená studijní literatura: Mikšovič, A.:BAR (provoz & produkt), Praha, OFF s.r.o., 1998 Jana Porvichová, Ekonomie EDUKO, nakladatelství s.r.o. 2020, ISBN 978-80-88057-69-7									

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Komunikace ve službách

název předmětu:	Komunikace			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	1	1	-	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět má žákům poskytnout základní poznatky o lidské osobnosti a komunikaci mezi lidmi v aplikaci na podmínky gastronomického provozu. Oblast služeb v gastronomii je náročná na jednání s lidmi, a proto je třeba zvládnout profesní postoje, komunikaci s hosty a utváření pocitu jejich spokojenosti, zásady společenského chování. Cílem předmětu je dále naučit žáky ovládat psaní na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou, seznámit žáky s používáním běžné kancelářské techniky, upevnit pracovní návyky jako je přesnost, pečlivost ve vedení záznamů v písemné komunikaci.

Charakteristika učiva

Předmět komunikace ve službách vychází ze vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích a komunikace ve službách z RVP. V prvním ročníku jsou žáci vedeni k profesnímu vystupování, seznámení se s řešením problémových situací v kontaktu se zákazníky. Učivo se zaměřuje na tematické celky, jako je osobnost číšníka, verbální a neverbální komunikace, společenské chování, typy hostů, národnostní tradice a prodejní dovednosti. Ve druhém ročníku učivo zahrnuje seznámení s kancelářskou technikou a s osobním počítačem, nácvik desetiprstové hmatové metody na klávesnici počítače.

Pojetí výuky

V prvním ročníku - výklad, diskuse, týmová práce, modelové situace. Ve druhém ročníku probíhá výuka v učebnách výpočetní techniky nebo v odborné učebně na psacích strojích. Žáci procvičují přesnost a rychlost pomocí výukového softwaru a MS Wordu. Jsou používána cvičení na zvyšování přesnosti (neustálým opakováním) a zvládnutí psaní v požadované rychlosti. Z hlediska afektivních cílů výuka směřuje k posílení samostatnosti, svědomitosti a přesnosti při práci v dalším zaměstnání.

Hodnocení výsledků žáků

Probíhá na základě dosažené rychlosti a přesnosti. Zvlášť je hodnocena rychlost i přesnost. Jako výsledná se započítá průměrná známka. Sebehodnocení je využito ve schopnosti spočítat i rychlost a posoudit ji s ostatními žáky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Využívání informačních technologií směřuje k jejich rutinnímu uplatnění při vytváření písemností s využitím témat probíraných v dalších předmětech.

Rozvoj dalších klíčových kompetencí:

- sociální a personální (přejímají hodnocení svých výsledků od jiných lidí, adekvátně reagují na kritiku)
- kompetence k učení (zpracování a orientace v textu, zařazení jevu do systému, pracují s prostředky informačních technologií)
- občanské kompetence (zodpovědnost za svěřené úkoly a kulturní chování)
- kompetence k pracovnímu uplatnění – schopnost samostatně zpracovat písemnosti.

Komunikativní kompetence – žáci jsou schopni vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, naslouchat pozorně druhým a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání.

Průřezová témata:

1. Informační a komunikační technologie – zdokonalování schopnosti žáků efektivně využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.
2. Člověk a svět práce – využívání aktuálních článků a témat pro nácvik textů při zdokonalování se v psaní.
3. Občan v demokratické společnosti – vytvoření demokratického prostředí ve třídě, založeném na vzájemném respektování, spolupráci a dialogu.

Mezipředmětové vztahy

- Informační technologie (využití informačních technologií při zpracování textu)
- Ekonomika (podklady pro zpracování výukových textů)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	66	
Žák/žákyně - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev	2	Osobnost, vzhled, péče o zdraví, hygiena a bezpečnost práce
- popíše proces ústní komunikace mezi lidmi, rozlišuje formy a metody komunikace, vyjmenuje a charakterizuje základní požadavky, které jsou kladeny na pracovníky obsluhy	5	Komunikace - verbální a neverbální komunikace, odborné a všeobecné dovednosti číšníka, slovní projev a pozorovací schopnosti
- vysvětlí pojem stres a jak předcházet stresovým situacím, k hostům se chová pohostinně a vlídně – modelové situace, vysvětlí pojem Up-Selling a popíše jeho hlavní pravidla, vytvoří prodejní fráze pro komunikaci s hostem – modelové situace	7	Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu, zvládání stresu, vystupování pracovníků vůči hostům - UP- Selling
- rozliší typy hostů a předvede vhodnou reakci na jejich chování, vysvětlí jak předcházet konfliktním situacím	7	Řešení obvyklých a zvláštních situací, typologie hostů a jejich reakce. Práce s připomínkami hostů a recenzemi
- sestaví menu pro hosty jiných zemí, sestaví menu jídelní lístek libovolného regionu naší země	4	Zahraniční klientela, národní zvyklosti a tradice různých etnik
- vyjmenuje cílové skupiny zákazníků a stanoví jejich požadavky na stravovací služby, vysvětlí význam podpory prodeje v ubytovacích službách, vybere vhodný propagační nástroj, uvede základní portfolio marketingových nástrojů	7	Prodejní a marketingové dovednosti, cílová skupina hostů, distribuční cesty, podpora prodeje, sezónní nabídky a akce

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

a jejich využití zvolí a použije vhodný marketingový nástroj ovládá pravidla pro komunikaci v online prostředí		Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a v online prostředí
- pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce	1	Zpracování písemností textovými editory
- píše na klávesnici desetiprstovou hmatovou metodou - píše naslepo na střední, horní a dolní písmenné řadě - píše na číselné řadě - píše s maximální přesností a rychlostí	23	Základní nácvik ovládání na klávesnici
- zpracovává text a písemností (normalizovaná úprava písemností, vyplňování formulářů)	8	Nácvik úpravy textu a písemností, Online komunikace Prezentace firmy a výrobku

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	15	17	15	47

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Cílem odborného výcviku je prohloubit a upevnit vědomosti žáků, které získali v teoretické výuce. V odborném výcviku žáci aplikují teorii do praxe, naučí se pracovat s potravinami a se zařízením ve výrobním a odbytovém středisku.
- Předmět Odborný výcvik předává žákům praktické vědomosti potřebné k úpravě surovin a k výrobě pokrmů podle nejnovějších poznatků o výživě, potravinách a způsobech zpracování. Vybaví žáky důležitými znalostmi z oblasti výroby masitých pokrmů, výroby nápojů alkoholických i nealkoholických. Vede žáky k tomu, aby řešili neobvyklé situace s hosty. Žáci správně skladují potraviny a nápoje a používají správná technologická zařízení, pracují zodpovědně, volí správná rozhodnutí a mají správný postoj k prostředí, které je obklopuje.
- Cílem odborného výcviku je dále naučit žáka pracovat samostatně a efektivně. Vtípnit žákům základní dovednosti při sjednávání odbytu výrobků a služeb. Seznámit žáky s používáním techniky spojené s vyúčtováním a vedením evidence na hotelích a v restauračních zařízeních on-line programy. ~~Výukový program Mefisto~~.
- V odborném výcviku učitel působí na žáka tak, aby připravoval esteticky a nápaditě slavnostní tabule s využitím příslušného inventáře, aby připravil výrobky studené kuchyně, připravoval moučníky a moučná jídla a vysvětlil rozdíly. Žák je veden tak, aby pracoval samostatně s recepturami studené a teplé kuchyně. Je veden k tomu, aby samostatně využíval technologická zařízení ve výrobním a odbytovém středisku.
V odborném výcviku byla použita 1 hodina z okruhu vzdělávání RVP – *Výroba pokrmů* a 1 hodina z okruhu vzdělávání RVP *Odbyt a obsluha*.

Charakteristika učiva

- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-*Výroba pokrmů a Odbyt a obsluha*
- Během odborného výcviku se žák seznámí s hygienickými předpisy a předpisy o ochraně a bezpečnosti při práci a HACCP.
- V předmětu odborný výcvik jsou žáci seznámeni s přípravnými pracemi ve výrobním středisku a na úseku obsluhy.
- Žáci se zaměřují na přípravu pokrmů ve výrobním středisku, seznámí se se zásadami jednoduché obsluhy a tyto praktikují během odborného výcviku v odbytových střediscích.
- Naučí se sestavovat jídelní lístek, nápojový lístek a menu. Seznámí se s tepelnou úpravou masitých pokrmů, pokrmů z ryb, drůbeže, zvěřiny. Osvojí si znalosti z obsluhy.
- Jednotlivé moduly se věnují zásadám při obsluze a využívání technologických zařízení v odbytovém středisku.
Podstatnou částí je příprava pokrmů se zaměřením na racionální výživu a využitelnost potravin.
- Odborný výcvik je zaměřen také na samostatnost žáků, jako je samostatná příprava pokrmů na objednávku, výrobků studené kuchyně, a přípravu moučníků a moučných jídel.
- Jsou schopni připravit dietní pokrmy, kde využívají znalostí z teoretických předmětů.
- Jednotlivé moduly seznamují žáky se složitou obsluhou a prací před zraky hosta.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: tříleté denní a dálkové studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF 3 Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022	
---	---	--

- V odborném výcviku se žáci prakticky seznamují s přípravou pokrmů a nápojů podle regionu a krajových zvyklostí.
- Žák se naučí řešit složité situace s hosty, navrhnout řešení, organizovat a obsluhovat různé gastronomické akce, hodnotit a také zaujmout stanovisko k situacím, které mohou nastat.

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů:</i>		<i>kód</i>	<i>roč. / pol.</i>	<i>poč. hod.</i>
1.	Úvodní hodiny, hygienicko sanitační činnost a povinnosti číšníka a kuchaře, předběžná příprava potravin, technologické postupy při zpracování, normování pokrmů	OV/KČ1/M1	1/1	156
2.	Základní pravidla obsluhy- jednoduchá obsluha	OV/ KČ1/M2	1/1	72
3.	Příprava polévek, vložky a zavářky do polévek, omáčky, příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	OV/KČ1/M3	1/2	180
4.	Gastronomická pravidla, systémy a způsoby obsluhy	OV/KČ1/M4	1/2	72
5.	Úvodní hodiny, BOZP, HACCP, pokrmy z jatečných mas	OK/KČ2/M5	2/1	175
6.	Nápoje- příprava míchaných nápojů, pivo, víno, lihoviny	OV/KČ2/M6	2/1	119
7.	Pokrmy z drůbeže, ryb, mletého masa a zvěřiny, bezmasé pokrmy	OV/KČ2/M7	2/2	112
8.	Složitá obsluha-základní forma, gastronomická pravidla, složitá obsluha vyšší forma	OV/KČ2/M8	2/2	138
9.	Úvodní hodiny, BOZP, HACCP, příprava jídel na objednávku	OK/KČ3/M9	3/1	156
10.	Příprava výrobků studené kuchyně	OV/KČ3/M10	3/1	72
11.	Společensko-zábavní střediska, slavnostní hostiny	OV/KČ3/M11	3/2	156
12.	Příprava moučníků a moučných jídel	OV/KČ3/M12	3/2	96
- Formy výuky a metody výuky V odborném výcviku se používají převážně názorně demonstrační metody a ukázky jednotlivých pracovních činností. Uplatňují se aktivizační metody výuky, které napomáhají k vytvoření požadovaných klíčových a dalších dovedností, zvyšují jejich motivaci a vztah k oboru. Frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování. Využití možností v průběhu roku formou exkurze k nahlédnutí do provozoven společného stravování / výrobní, odbytové a ubytovací/ a závodů pro výrobu alkoholických nápojů / pivovar, vinařské oblasti/. Jsou nastavovány modelové a neobvyklé situace, kde se žák tyto učí zvládnout. Žáci se zúčastňují prezentačních akcí školy- rauty, bankety, soutěže školy a mimoškolní soutěže. Žáci jsou připravováni na pracovištích u smluvních organizací např. CK Dakol, s.r.o. pracoviště Elektrárna Dětmárovice, Výrobní dílny Dakol, s.r.o. pracoviště Hotel Dakol, Scolarest – zařízení - školního stravování spol. s.r.o. střediska: školní jídelny Petrovice u Karviné, Orlová-Lutyně a výdejna Havířov, Restaurace Nelli s.r.o., Kavárna Vergnano Havířov – Město, Sepetná, v.o.s., pracoviště Horský hotel Sepetná a Hotel Sluníčko, SeneCura Senior centrum Havířov, Restaurace Permon Karviná – Hranice, Využití Výukového programu – Kulinářské umění				

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence: Kompetence k učení:

Žák „

- pozitivně nahlíží na učení
- vyhledává informace, které potřebuje, ovládá práci s textem

Kompetence komunikativní

- vyjadřuje se přiměřeně k situaci, v projevech psaných i mluvených
- zapojuje se do diskuze a vyslechne ostatní
- zpracovává písemnosti potřebné k získání zaměstnání, vyplňuje základní korespondenci nutnou pro zaměstnance pohostinství.

Kompetence sociální a personální

- pracuje sám na sobě, uvědomuje si vlastní přednosti a nedostatky
- adaptuje se na pracovní prostředí, pracuje samostatně i v týmu
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích.

Pracovní a odborné kompetence

- získá pozitivní vztah k práci kuchaře- číšníka
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a technologických technologiích.
- získává informace z veřejných zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě
- uvědomuje si riziko nezaměstnanosti pro jedince a společnost, má přehled o výživě

Průřezová témata:

občan v demokratické společnosti

- žáci jsou schopni přijmout zodpovědnost za vlastní rozhodnutí
- profesionálně jednají s hosty
- upevňují postoje takové hodnotové orientace, které jsou potřebné pro fungování a prohlubování demokracie

Člověk a životní prostředí

- zacházejí se surovinami hospodárně tak, aby v co nejmenší míře zatěžovali životní prostředí
- chápou postavení člověka a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- samostatně a aktivně poznávají přírodní prostředí, získávají informace v přímých kontaktech s prostředím s různých informačních zdrojů

Člověk a svět práce

- žáci aktivně se zapojují do pracovního procesu

Postupy hodnocení výsledků výuky

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma – sestavení jídelního lístku, zapojení se do projektů školy.
- Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a popisováním nákrešů, apod. Za pololetí jsou prováděny písemné testy vědomostí žáků.
- Posuzuje se kvalita odvedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly-normování.
- Podle množství a kvality vykonané práce u smluvních organizací je žák hodnocen i finanční formou kapesného.
- Je přihlíženo k přístupu jednotlivých žáků k plnění úkolů a ke snaze se samostatně zapojovat a pomáhat spolužákům v jejich činnosti.
- Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu ŠOU DAKOL s.r.o.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Doporučená literatura

- Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
- Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1,2. díl, Praha 2006
- Mikšovič, A. a kol: Bar, mixologie, historie, management 2009
- Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů I. – VI. Díl Fortuna 1998
- Rumštuk, J. a kolektiv: Receptury teplých a studených pokrmů
- Výukový program kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Úvodní hodiny, hygienicko-sanitační činnost a povinnosti číšníka a kuchaře – předběžná příprava potravin, technologické postupy při zpracování, normování pokrmů	Kód modulu:	OV/KČ1/M1
Délka modulu:	156 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Prakticko-teoretický
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti, ani vzdělání		
Charakteristika modulu: Žák je v modulu seznámen s bezpečností práce, se základními hygienickými předpisy při práci ve výrobním a odbytovém středisku. Modul žáky seznamuje s právními a protipožárními předpisy a s povinnostmi kuchaře a číšníka. Seznamuje žáky s přípravnými pracemi ve výrobním a odbytovém středisku, s předběžnou úpravou rostlinného a živočišného původu před použitím v teplé a studené kuchyni. Žákům, budou vysvětleny a převedeny způsoby při odstraňování nejdých a nevzhledných částí potravin. Učí se způsoby čištění, seznámí se s mechanickým a strojovým zpracováním potravin a kořeněním potravin. Modul je zaměřen na vážení a měření surovin, demonstuje základní hygienické návyky na pracovišti.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 71. Aplikuje požadavky na hygienu a organizaci práce v odbytovém a výrobním středisku číslo 72. Jedná v souladu s právními předpisy bezpečnosti práce 73. Pohybuje se ve výrobním středisku a uplatňuje pravidla osobní, pracovní hygieny 74. Připraví výrobní a odbytové středisko k provozu 75. Vybaví dle pravidel potřebný inventář k obsluze 76. Vybaví dle pravidel potřebný inventář ve výrobním středisku 77. Rozlišuje potraviny rostlinného a živočišného původu a dbá na jejich biologickou využitelnost 78. Používá pomůcky určené k čištění potravin suchým způsobem 79. Používá pomůcky určené k čištění mokřím způsobem 80. Mechanicky a strojově připravuje potraviny k tepelné úpravě 81. Používá koření a kořenící pomůcky 82. Vysvětlí význam receptur pro gastronomii, pracuje s recepturami teplých a studených pokrmů			
Obsah modulu - je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Používání pravidel pracovní hygieny a hygieny pracoviště Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 2. Pravidla osobní a pracovní hygieny, požární ochrana a právní předpisy 3. Lekce HACCP soubor kritických bodů • Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 4. Seznámení s výrobním a odbytovým střediskem 5. Povinnosti kuchaře a číšníka 6. Přípravné práce ve výrobním a odbytovém středisku			

7. Práce s odbornou literaturou, normování pokrmů
8. Rozdělení potravin rostlinného a živočišného původu, skladování
 - Kulinářské umění – HACCP – příjem, skladování a příprava
9. Čištění potravin suchým a mokřím způsobem
 - Výukový program – Kulinářské umění – Základní práce s nožem – Broušení nožů na brusném kameni – Jak správně krájet – Jak vybrat správný nůž
10. Mechanické a strojové zpracování potravin, použití a kořenění potravin
 - Výukový program – Kulinářské umění – Základní práce s nožem – Jak správně krájet
 - Výukový program – Kulinářské umění – Moderní technologie
11. Předběžná úprava masa jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb, ekologické nakládání odpady
12. Použití odborné literatury, vážení, měření a převody jednotek

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu je zaměřena na výklad s praktickými ukázkami např. používání pravidel osobní a pracovní hygieny. Moduly se zaměřují na praktické předvedení a demonstrační metody. Žáci s učitelem odborného výcviku pracují v týmu a napodobují jeho práci. Praktická část se zaměřuje hlavně na hygienu a protipožární předpisy. Žáci dodržují pracovní hygienu v průběhu pracovních činností
- 1) Menší část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší prostor je věnován praktickým cvičením a názorným ukázkám ve skupinách i jednotlivě s UOV a použitím odborné literatury. Jednotlivá cvičení se zaměřují hlavně na použití náčiní k čištění a organizaci práce ve výrobním středisku.
Modul je zaměřen na výklad s praktickými ukázkami používání pravidel osobní a pracovní hygieny, používání náčiní a strojů k předběžné přípravě surovin. Žáci ve skupinách pod dohledem UOV a s použitím odborné literatury procvičují předběžné práce a organizaci ve výrobním středisku, normování pokrmů.
- 2) Výukový program – Kulinářské umění - HACCP
 - HACCP – příjem, skladování a příprava
 - HACCP – vaření, udržování a výdej
 - HACCP – chlazení a regenerace
 -
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem
Broušení nožů na brusném kameni
Jak vybrat správný nůž
Jak správně krájet
- 4) Výukový program – Kulinářské umění – Moderní technologie
Moderní technologie – FRIMA multifunkční zařízení
Moderní technologie - Konvektomat

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Dodržuje hygienu práce v průběhu pracovní činnosti a prakticky předvede
- Během provozu i po jeho skončení dodržuje sanitační řád a prakticky předvede

Výsledek 2:

- Dodržuje hygienu osobní a dodržuje protipožární předpisy a prakticky předvede

Výsledek 3:

- Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP a prakticky předvede

Výsledek 4:

- Pohybuje se ve výrobním a odbytovém středisku, popíše jednotlivá střediska



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Výsledek 5:

- Dodržuje povinnosti kuchaře a číšníka, uplatňuje požadavky na práci číšníka a kuchaře a prakticky předvede

Výsledek 6:

- Připraví odbytové a výrobní středisko, popíše jednotlivý inventář a prakticky předvede

Výsledek 7: Rozlišuje potraviny živočišného a rostlinného původu, určí délku a způsob skladování, prakticky předvede a slovně zdůvodní skladování

Výsledek 8: Určí způsob suchou a mokrou cestou, prakticky předvede čištění některých druhů potravin

Výsledek 9: Zvolí a připraví k provozu technologická zařízení pro daný účel, zvolí vhodné koření v předběžné přípravě, prakticky předvede

Výsledek 10: Používá vhodná technologická vybavení pro přípravu a opracování surovin živočišného původu, opracovává suroviny s minimálními ztrátami, vykonává přípravné práce, dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady. Prakticky předvede

Výsledek 11: Používá odbornou literaturu, váží a měří suroviny pro přípravu pokrmů, převádí jednotky. Praktické převedení - metrologicky

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení vědomostí
- Praktická předvedení doplněné vědomostním testem
-

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004

Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů I. – VI. Díl Fortuna 1998

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

Rumštuk, J. a kolektiv: Receptury teplých a studených pokrmů

Výukový program kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Základní pravidla obsluhy - jednoduchá obsluha	Kód modulu:	OV/KČ1/M2
Délka modulu:	72 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1		
Charakteristika modulu: Modul je zaměřen na poznávání odbytového střediska, použití inventáře ve výrobním středisku, pravidla jednoduché obsluhy.. Žák si osvojí základní pravidla jednoduché obsluhy. Modul se zaměřuje hlavně na pravidla jednoduché obsluhy a správné používání inventáře. Žák aplikuje v praxi požadavky na gastronomii, svými slovy vyjadřuje pracovní postupy a v praktických cvičeních se zaměřuje na jednoduchou obsluhu.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Odbytové středisko, přípravné práce 2. Demonstruje základní pravidla obsluhy 3. Aplikuje znalosti získané v teoretické výuce při podávání pokrmů a nápojů 4. Obslouží hosta formou jednoduché obsluhy, podává polévku a hlavní chod 5. Samostatně analyzuje a rozhoduje postupu práce zadaného úkolu			
Obsah modulu- je strukturován do jednotlivých lekcí 1. Přípravné práce v odbytovém středisku 2. Pravidla obsluhy, podávání polévek a debaras použitého inventáře 3. Pravidla obsluhy, podávání pokrmů a debaras použitého inventáře 4. Jednoduchá obsluha, zásady při obsluze 5. Zásady a pravidla při obsluze,			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad se soustředěním na základní principy a pravidla jednoduché obsluhy doplněný praktickou ukázkou.. Další část bude vykonání praktické, samostatné práce pod vedením UOV. Žákům bude předvedena ukázka prostřednictvím multimediální techniky a žáci pak budou pracovat podle předvedení UOV a ukázky.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Připraví odbytové středisko na provoz a prakticky předvede Výsledek 2: • Obslouží hosta, orientuje je v nabídce pokrmů a nápojů volí vhodný inventář a provede podávání poté provede debaras, prakticky předvede + slovní vyjádření Výsledek 3: • Obslouží hosta, volí vhodný inventář, provede podávání hlavního chodu, provede debaras, prakticky předvede Výsledek 4: • Obslouží hosta a provede podávání teplých a studených nápojů, provede debaras použitého inventáře, prakticky předvede			
Postupy hodnocení: - Praktické předvedení a slovní obhajoba provedených úkonů - Test			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

- Aktivita, samostatná činnost

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava polévek, vložky a zavářky do polévek, omáčky, příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	Kód modulu:	OV/KČ1/M3/
Délka modulu:	180 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2,		
Charakteristika modulu: Modul vysvětluje práci s teplými i studenými recepturami a jejich význam pro gastronomii, objasňuje rozdělení polévek. Učitel při práci se žáky demonstruje přípravu vložek a zavářek do polévek, rozčlenění omáčky a názorně demonstruje. K práci v modulu učitel využívá také multimediální učebnu, kde se zaměřuje na přípravu omáček. Modul seznamuje žáky s významem příloh doplňků k hlavním jídlům, zdůvodní žákům vhodnost příloh. Zaměřuje se na normování příloh a používání vhodných tepelných úprav při přípravě příloh a doplňků. Stanoví jaká technologická zařízení používat při tepelných úpravách. Připomíná zásady hygieny a bezpečnosti při práci.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 2. Přiřadí polévky do jednotlivých skupin, připraví a naváže suroviny pro přípravu polévky 3. Používá technologické postupy při přípravě polévek, zavářek a vložek 4. Dokončuje, zahušťuje polévku, ochucuje dle technologického postupu a smyslů 5. Přiřadí omáčku do určité skupiny a charakterizuje druhy omáček 6. Rozlišuje druhy příloh a jejich význam 7. Ovládá přípravu příloh a doplňků za dodržení hygieny a bezpečnosti práce 8. Dodržuje hmotnost a podávání jednotlivých druhů příloh a doplňků 9. Připravuje jednoduché saláty			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Ovládá přípravu příloh a doplňků za dodržení hygieny a bezpečnosti práce 2. Dodržuje hmotnost a podávání jednotlivých druhů příloh a doplňků 3. Připravuje jednoduché saláty 4. Polévky kašovitě, šlemové, speciální, krajové, přesnídávkové Výukový program – Kulinářské umění – Polévky - Krémové polévky zahuštěné jíškou - Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin - Consommé - Polévky z vývarů - Studené polévky 5. Omáčky, tepelná úprava hrubých a jemných omáček Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky - Máslová omáčka (beurre blanc) - Bešamel - Glace, demi-glace - Holandská omáčka - Tomatová omáčka - Velouté - Základy jíšky 6. Podávání omáček a polévek 7. Význam, druhy příloh a normování příloh 8. Přílohy z brambor, mouky a krupice			

9. Přílohy z těstovin a rýže

Výukový program – Kulinářské umění – rýže, obiloviny a luštěniny, těstoviny, gnocchi, zelenina a zeleninové saláty, kyselé zálivky a dresinky

10. Jednoduché saláty /okurkový, rajčatový

Doporučené postupy výuky:

1) Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, která se soustředí na:

- význam a rozdělení polévek
- omáčky a rozdělení omáček dle teploty, barvy, zahuštění
 - 1) Druhá část modulu je zaměřena hlavně na demonstrační metody, kdy učitel předvede přípravu polévek a zavářek a žáci jednotlivé úkony opakují. Omáčky jsou taktéž demonstračně předváděny učitelem, který pak hodnotí aktivitu a jednotlivé pracovní úkony žáků. Žáci napodobují praktické dovednosti učitelů odborného výcviku. Základy jíšky
 - 2) Daná témata vykonávají a praktikují žáci na odborných učebnách, kde na zadaných úkolech pracují samostatně nebo ve skupinách. Učitel předvede žákům praktická cvičení a žáci toto opakují. Praktikuje se návaznost na teoretickou výuku. Cvičení se zaměřují také na dodržování bezpečnosti a hygieny práce.

2) Výukový program – Kulinářské umění – Polévky

- Krémové polévky zahuštěné jíškou
- Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin
- Consommé
- Polévky z vývarů
- Studené polévky

3) Výukový program – Kulinářské umění – Vývary

- Hovězí vývar, glace, demi-glace
- Ostatní vývary
- Světlý vývar
- Tmavý vývar

4) Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky

- Máslová omáčka (beurre blanc)
- Bešamel
- Glace, demi-glace
- Holandská omáčka
- Tomatová omáčka
- Velouté

5) Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny

- Vaření rýže - risotto metoda
- Jak připravit polentu
- Vaření rýže - pilaf metoda
- Vaření rýže - variace risotta

6) Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi

- Jak připravit čerstvé těstoviny
- Jak připravit domácí gnocchi

7) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty

- Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Vysvětlí význam polévek a rozdělí tyto do skupin, volí vhodná technologická zařízení pro přípravu polévek, omáček, zavářek a vložek do polévek, dodržuje předepsanou tepelnou úpravu

Výsledek 2:

- Připraví suroviny potřebné k přípravě polévek, volí vhodný technologický postup a vhodné technologické vybavení, připraví polévku s typickými požadovanými vlastnostmi, které prakticky předvede

Výsledek 3:

- Připraví suroviny potřebné k přípravě polévek, volí vhodný technologický postup a vhodné technologické vybavení, připraví polévku s typickými požadovanými vlastnostmi

Výsledek 4:

- Připraví suroviny k přípravě omáček, dodrží technologický postup přípravy a hygienické předpisy, dodrží dobu přípravy, teplotu, množství surovin, provede kontrolu a senzoricky a chuťově zhodnotí pokrm, prakticky předvede

Výsledek 5:

Vysvětlí význam příloh, provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury

Výsledek 6:

Opracuje suroviny, tepelně připraví a volí vhodná technologická zařízení, vypracuje těsto a vyrobí knedlík a další přílohu z mouky a krupice, prakticky předvede

Výsledek 7:

Připraví suroviny pro přílohu z rýže a těstovin, volí vhodné tepelné úpravy a vhodná technologická zařízení, připraví přílohu ze studené zeleniny z luštěnin, prakticky předvede a ústně obhájí

Výsledek 8:

Připraví přílohu z teplé zeleniny, volí vhodnou tepelnou úpravu a vhodná technologická zařízení, připraví přílohu ze studené zeleniny a přílohu z luštěnin, prakticky předvede a ústně obhájí.

Výsledek 9:

Provede normování, připraví jednoduchý salát, prakticky předvede

Výsledek 6:

- Obsluhuje hosty podle gastronomických pravidel a servíruje polévku možnými způsoby.
- Obsluhuje hosty dle gastronomických pravidel a servíruje omáčku

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení a slovní obhajoba
- Test
- Aktivita, dodržování hygienických bezpečnostních pravidel

Doporučená studijní literatura:

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

Výukový program – Kulinářské umění

Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů I. – VI. Díl Fortuna 1998

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Gastronomická pravidla, způsoby a systémy obsluhy	Kód modulu:	OV/KČ1/M4
Délka modulu:	72 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2, M3		
Charakteristika modulu: Modul využívá konkrétních poznatků z gastronomie, je zaměřen na výuku a praktická cvičení se zaměřením na jednoduchou obsluhu a praktické sestavování jídelních a nápojových lístků. Vysvětlí žákům rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou, předvede servis při jednoduché obsluze. Vychází z teorie a objasňuje žákům proč je zapotřebí dodržovat základní gastronomická pravidla, proč je zapotřebí dodržovat zásady při sestavování jídelních lístků a menu. Charakterizuje způsoby a systémy obsluhy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Aplikuje znalosti skladby jídelního a nápojového lístku a menu - Definuje, vybere a seřadí pojmy podle gastronomických pravidel - Analyzuje a kategorizuje gastronomické pojmy - Sestavuje jídelní lístky - Prakticky sestavuje nápojové lístky a dodržuje gastronomická pravidla - Určí způsoby a systémy obsluhy na jednotlivých pracovištích – simulace			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: - Jídelní lístek – náležitosti jídelního lístku - Pořadí pokrmů na jídelním lístku - Nápojový lístek – náležitosti, pořadí nápojů na nápojovém lístku - Menu – hlediska a pravidla pro sestavování menu - Základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům - Způsoby a obsluhy - Systémy obsluhy			
Doporučené postupy výuky: Část modulu se soustředí na výklad s využitím znalostí z teoretické výuky. K sestavování menu a jídelních a nápojových lístků jsou využívány internetové stránky. Modul zdůrazňuje dodržování gastronomických pravidel při obsluze a při samotném sestavení jídelních a nápojových lístků. Žáci navrhnou menu pro jednotlivé skupiny hostů a poté je sami obsluhují podle již zpracovaných menu-simulace. Žákům budou vysvětleny vhodné systémy a způsoby obsluhy využívané na různých pracovištích, které následně budou demonstrovat v praxi. Žáci pracují převážně ve skupinách.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: - Vytvoří jídelní lístek s náležitostmi, prakticky předvede Výsledek 2: - Sestaví jídelní lístek včetně náležitostí s dodržením gastronomických pravidel Výsledek 3: - Navrhne nápojový lístek včetně náležitostí s dodržením gastronomických pravidel, prakticky předvede			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Výsledek 4:

- Navrhne menu pro společnost s dodržením gastronomických pravidel, prakticky předvede, slovně obhájí.

Výsledek 5:

- Při vytvoření menu navrhne nápoje dle gastronomických pravidel, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 6:

Volí vhodný způsob obsluhy a obsluhuje dle zadaného způsobu, prakticky předvede a obhájí

Výsledek 7:

Volí vhodný systém obsluhy a inventář, obsluhuje dle daného systému s použitím vhodného inventáře, prakticky předvede a obhájí

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení a slovní obhajoba
- Test
- Aktivita ve skupinách
- Průběžné hodnocení

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny BOZP, HACCP, pokrmy z jatečných mas, mletá masa	Kód modulu:	OV/KČ2/M5
Délka modulu:	175	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Ukončení modulů 1. ročníku a zvládnutí M1-M4		
Charakteristika modulu: Modul opětovně seznamuje žáky s bezpečností a organizací práce ve výrobním a odbytovém středisku. Vysvětluje postupy založené na principu kritických bodů HACCP. Během provozu se zde dbá na dodržování sanitačního řádu. Učitel odborného výcviku klade důraz na oblečení kuchaře během přípravných prací a během provozu. Seznamuje žáky s rozdělením jatečných zvířat, rozdělení jatečných mas a přípravu pokrmů z jatečných mas. Žáci zde budou prakticky zpracovávat masa jatečných zvířat, používat správná technologická zařízení, vykostřovat a opracovávat je. Dále modul seznamuje žáky s přípravou mletého masa technologickými postupy při přípravě pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Uplatňuje požadavky na hygienu a organizaci práce ve výrobním středisku 2. Jedná v souladu s právními předpisy a předpisy organizace práce 3. Uplatňuje pravidla osobní hygieny 4. Používá pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 5. Aplikuje postupy založené na principu HACCP 6. Rozlišuje druhy jatečných zvířat a jednotlivých částí 7. Volí vhodné náčiní při vykostřování a porcování masa z jatečných zvířat 8. Přiřadí správný druh masa k danému pokrmu 9. Volí vhodné technologické vybavení a vhodné technologické postupy 10. Dokončuje pokrm dle technologického postupu a smyslu 11. Umí použít vhodný druh a část masa pro mletí dle použití jako steakové maso a maso vhodné pro dušení a pečení.			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 2. Požární ochrana a právní předpisy 3. HACCP systém kritických bodů Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 4. Povinnosti kuchaře, pomůcky kuchaře, příprava pracoviště na provoz 5. Jatečná zvířata – druhy, využití ve veřejném stravování 6. Hovězí maso – význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy 7. Telecí maso – význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy 8. Vepřové maso – význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy 9. Skopové a jehněčí maso – význam, rozdělení vhodné tepelné úpravy 10. Mleté maso – druhy a použití, vhodné tepelné úpravy			

Doporučené postupy výuky:

Část modulu se zaměřuje na opakování teoretické části – hygiena pracoviště a požární ochrana a právní předpisy, přípravu kuchaře na provoz, způsoby ošetření a používání pracovních pomůcek. Další část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku jatečných mas, metody činnostně zaměřeného vyučování – pozorování, poznání a praktické metody cvičení.

Kombinují se demonstrační metody s využitím multimediální techniky.

Výukový program – Kulinářské umění - HACCP

- HACCP – příjem, skladování a příprava
- HACCP – vaření, udržování a výdej
- HACCP – zchlazování a regenerace.
- Výukový program – Kulinářské umění
- Hovězí maso - interaktivní býk – jednotlivé části
- Telecí maso – interaktivní tele – jednotlivé části
- Vepřové maso – interaktivní vepř – jednotlivé části
-
- Hovězí maso-význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy
- Výukový program – Kulinářské umění
- Metody vaření vlhké teplo – dušení masa a klasické české omáčky, konfitování masa
- Metody maření suché teplo – jak opékat na pánvičce, pečení masa a klasické pečeně, vaření metodou
- Sous-vide, grilování – druhy grilů a metody grilování, grilování masa, opékání ve wok pánvi.
-
- Telecí maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy
- Výukový program – Kulinářské umění
- Metody vaření vlhké teplo – dušení masa a klasické české omáčky, konfitování masa
- Metody maření suché teplo – jak opékat na pánvičce, pečení masa a klasické pečeně, vaření metodou
- Sous-vide, grilování – druhy grilů a metody grilování, grilování masa, opékání ve wok pánvi, smažení
-
- Vepřové maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy
- Metody vaření vlhké teplo – dušení masa a klasické české omáčky, konfitování masa
- Metody maření suché teplo – jak opékat na pánvičce, pečení masa a klasické pečeně, vaření metodou
- Sous-vide, grilování – druhy grilů a metody grilování, grilování masa, opékání ve wok pánvi, smažení
-
- Skopové maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy
- Metody vaření vlhké teplo – dušení masa a klasické české omáčky, konfitování masa
- Metody maření suché teplo – jak opékat na pánvičce, pečení masa a klasické pečeně, vaření metodou
- Sous-vide, grilování – druhy grilů a metody grilování, grilování masa, opékání ve wok pánvi, smažení
-
- Jehněčí maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy
- Metody vaření vlhké teplo – dušení masa a klasické české omáčky, konfitování masa
- Metody maření suché teplo – jak opékat na pánvičce, pečení masa a klasické pečeně, vaření metodou
- Sous-vide, grilování – druhy grilů a metody grilování, grilování masa, opékání ve wok pánvi, smažení
-
- Mletá masa-druhy a využití
-
- Metody vaření vlhké teplo – dušení masa a klasické české omáčky, konfitování masa
- Metody maření suché teplo – jak opékat na pánvičce, pečení masa a klasické pečeně, vaření metodou
- Sous-vide, grilování – druhy grilů a metody grilování, grilování masa, opékání ve wok pánvi, smažení
-
- Moderní technologie FRIMA, KONVEKTOMAT

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

- Používá pravidla osobní a pracovní hygieny

Výsledek 2:

- Pracuje s právními předpisy a předpisy organizace práce, praktická ukázka, slovní obhajoba

Výsledek 3:

- Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP

Výsledek 4:

- Pohybuje se ve výdejním a odbytovém středisku, ovládá povinnosti kuchaře a číšníka, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 5:

- Připraví pracoviště na provoz, zhodnotí funkčnost a připravenost pracoviště, dodržuje pracovní poslušnost, prakticky předvede

Výsledek 6:

- Pomůcky kuchaře připraví, určí, na co jsou používány, ukáže a slovně doloží ošetření

Výsledek 7:

- Rozdělí jateční maso, volí správný způsob využití ve stravování, praktické předvedení, slovní obhajoba

Výsledek 8:

- Umí popsat jednotlivé části hovězího masa, používat správné techniky při přípravě jednotlivých částí, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 9:

- Umí popsat jednotlivé části telecího masa, používat správné techniky při přípravě jednotlivých částí, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 10:

- Umí popsat jednotlivé části vepřového masa, používat správné techniky při přípravě jednotlivých částí, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 11:

- Umí popsat jednotlivé části skopového masa, používat správné techniky při přípravě jednotlivých částí, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 12:

- Umí popsat jednotlivé části jehněčího masa, používat správné techniky při přípravě jednotlivých částí, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 13

- Pracuje s mletým masem, hovězím, vepřovým nebo směsí, volí vhodné suroviny pro přípravu mletých mas a volí vhodnou techniku úpravy, prakticky předvede

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Postupy hodnocení: - Praktické předvedení, slovní obhajoba - Test - Hodnocení aktivity
Doporučená studijní literatura: Receptury teplých pokrmů - J. Rumštuk a kol. Receptury studených pokrmů - Merkur 1987, příloha č. 2 a 3 k vyhlášce č. 137/2004. Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006 Výukový program – Kulinářské umění Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů I. – VI. Díl Fortuna 1998

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Nápoje - příprava míchaných nápojů, pivo, víno, lihoviny	Kód modulu:	OV/KČ2/M6
Délka modulu:	119 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M5		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznamuje s míchanými nápoji, se surovinami, které se používají při přípravě míchaných nápojů. Vysvětlí žákům, které suroviny lze spojovat pro míchané nápoje, jaké náčiní používat při přípravě nápojů. Žáci zde získají zručnost potřebnou pro míchání alkoholických a nealkoholických nápojů. V další části modulu seznamuje žáky s alkoholickými nápoji jako je pivo, víno, obsluhou pivního zařízení. Žáci se seznámí s ošetřováním pivního zařízení, skladováním nápojů. Modul dále vysvětlí žákům výrobu a přípravu alkoholických nápojů a seznámí je s podáváním a teplotami alkoholických nápojů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Používá odbornou literaturu 2. Připravuje kvalitně a efektivně alkoholické a nealkoholické míchané nápoje 3. Pojmenuje suroviny pro výrobu piva, vína a lihovin 4. Vysvětlí výrobu piva, vína a lihovin 5. Vyjmenuje vinařské oblasti a servis vína 6. Popíše způsoby ošetřování piva, vína 7. Načepuje pivo a obsluhuje výčepní zařízení			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Základní pravidla servisu a přípravy míchaných nápojů, suroviny k přípravě 2. Inventář a vybavení barového pultu 3. Povinnosti barmana příprava barového pultu 4. Druhy míchaných nápojů a vhodnost použití 5. Výroba nealkoholických a alkoholických nápojů 6. Pivo-druhy, vlastnosti, balení a záruční lhůty 7. Pivní výčepní zařízení, obsluhy a údržba, podávání piva 8. Víno-druhy, vinařské oblasti, použití a podávání 9. Výroba přírodních vín, ostatních druhů vín, vady a ošetřování vína 10. Lihoviny-výroba, podávání 11. Teplé alkoholické nápoje			
Doporučené postupy výuky: Používají se názorně demonstrační metody výuky s návazností na teoretické znalosti, část modulu je zaměřena na praktická cvičení se zaměřením na zásady při přípravě míchaných nápojů a řadí míchané nápoje do skupin. Praktická cvičení jsou procvičována v učebně stolničení. Využívá se multimediální technika a využívají se internetové stránky- www.Hopemzabar.cz Praktická výuka probíhá ve cvičném baru a žáci simulují obsluhu. Praktická cvičení se zaměří na: obsluhu pivního zařízení, výběr vhodného inventáře, podávání nápojů.			
Výsledek 1: • Připraví suroviny k přípravě míchaných nápojů, servíruje nápoj, praktické předvedení			

Výsledek 2:

- Připraví a pojmenuje inventář na vybavení barového pultu, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 3:

- Připraví barový pult, volí správný způsob obsluhy, obsluhuje hosty, praktické předvedení, slovní obhajoba

Výsledek 4:

..

- Připraví dané druhy míchaných nápojů, obhájí vhodnost nápoje, praktické předvedení

Výsledek 5:

- Připraví alkoholický a nealkoholický nápoj dle receptury, volí vhodné suroviny, esteticky dohotoví nápoj a servíruje, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 6:

- Popíše a objasní výrobu alkoholických nápojů, přiřadí ke každému druhu nápojů způsoby ošetřování, rozhodne o podávání alkoholických nápojů ke konkrétním pokrmům

Výsledek 7:

- Samostatně obsluhuje výčepní zařízení, rozumí jeho chodu a údržbě, dokáže načepovat a podat pivo, zná nejdůležitější vlastnosti piva

Výsledek 8:

- Popíše vlastnosti vína, určí vinařské oblasti, servíruje víno v lahvích a rozlévané, prakticky předvede

Výsledek 9:

- Popíše výrobu přírodních vín, popíše vady a provede obsluhu, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 10:

- Popíše výrobu lihovin, obslouží hosta, podává lihoviny, likéry, whisky. Prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 11:

- Používá odpovídající technologická zařízení pro přípravu teplých nápojů, dodržuje sortiment a množství surovin podle receptur, připraví teplý nápoj s požadovanými senzorickými vlastnostmi

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Slovní obhajoba
- Test
- Aktivita

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004

Mikšovič, A. BAR (provoz & produkt), Praha, OFF s.r.o., 1998

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Pokrmy z drůbeže, ryb, zvěřiny a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	OV/KČ2/M7
Délka modulu:	112 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M6		
Charakteristika modulu: Modul specifikuje druhy mas a žáci zde získávají praktické informace o druhu a konzistenci jednotlivých druhů. Seznamuje žáky s dobou přípravy drůbeže, ryb a zvěřiny. Modul dále vysvětluje používání technologických postupů pro přípravu bezmasých pokrmů. Seznámí žáky se zásadami racionální výživy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Dle významu a správného použití, připraví masa ryb, drůbeže, zvěřiny k tepelné úpravě - Rozdělí ryby na sladkovodní a mořské, drůbež na hřabavou a vodní, zvěřinu na vysokou, nízkou, pernatou, srstnatou, černou. Popíše předběžnou úpravu a přípravu ryb, zvěřiny, drůbeže. - Používá technologické postupy při přípravě drůbeže, ryb, zvěřiny, - Vybrané druhy mas nakládá, marinuje, formuje, špikuje, dělí, nebo používá v celku - Připravuje bezmasé pokrmy dle technologických postupů z mouky, těstovin, sýra, brambor, zeleniny a luštěnin			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: - Ryby-jejich význam, zpracování, dělení a tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování - Jak opékat ryby - Mořské plody, mušle, mořští korýši Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů - Suché marinování - gravlax - Drůbež-význam, dělení, zpracování a tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží - Porcování a vykostování drůbeže - Základy práce s drůbeží - Zvěřina-význam, zpracování, dělení, nakládání, marinování Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Nakládání masa do solného nálevu (brining) - Nakládání masa do marinády - Suché marinování - gravlax - Formování a tepelné úpravy - Příprava pokrmů z drůbeže, ryb, zvěřiny a mletých mas dle technologických postupů - Příprava bezmasých pokrmů z mouky, těstovin, sýra, brambor, zeleniny a luštěnin			
Doporučené postupy výuky: - Modul je částečně zaměřen na výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část modulu se zaměřuje na demonstrační výuku, kde učitel odborného výcviku předvede některé úkony a žáci pak takto pracují. Praktická část je zaměřena hlavně na nakládání zvěřiny, formování drůbeže a tepelnou přípravu pokrmů z ryb, drůbeže a bezmasých pokrmů - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami - Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování			

- Jak opékat ryby
- Suché marinování - gravlax
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží
 - Porcování a vykostování drůbeže
 - Základy práce s drůbeží
- 5) Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování
 - Nakládání masa do solného nálevu (brining)
 - Nakládání masa do marinády
 - Suché marinování - gravlax
- 6) Výukový program - Kulinářské umění – Těstoviny, gnocchi a knedlíky
 - Jak připravit čerstvé těstoviny
 - Jak připravit domácí gnocchi
 - Jak připravit domácí knedlíky
- 7) Výukový program – Kulinářské umění – Rýže, obiloviny a luštěniny
 - Rýže – anatomie, zpracování a druhy
 - Rýže – vaření, dušení, risotto metoda, pilaf metoda
 - Jak připravit polentu a uvařit sušené luštěniny
- 8) Výukový program – Kulinářské umění – Jak pracovat se zeleninou a saláty
 - Saláty – základy a druhy
 - Zelenina – základy a pigmenty
 - Vaření zeleniny v páře
 - Opékání a pečení zeleniny

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Předvede rozdělní ryb, zpracování a dělení, volí správné náčiní pro dělení ryb, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 2:

- Předvede rozdělení drůbeže, zpracování a dělení, volí správné náčiní pro dělení drůbeže, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 3:

- Opracuje zvěřinu, použije odpovídající náčiní, nakládá a marinuje, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 4:

- Formuje a tepelně připravuje druhy mas dle určených technologických postupů, prakticky předvede

Výsledek 5:

- Připraví pokrmy z drůbeže, ryba zvěřiny, volí správný technologický postup, volí správné technologické zařízení pro tepelnou přípravu, praktické předvedení

Výsledek 6:

- Připraví bezmasé pokrmy z mouky, těstovin, sýra, brambor a zeleniny, volí vhodné tepelné

Postupy hodnocení:

- Praktická předvedení, slovní obhajoba
- Výpočty
- Aktivita
- Test

Doporučená studijní literatura:

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů I. – VI. Díl Fortuna 1998 Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů I. Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987 Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006 Výukový program – Kulinářské umění

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Složitá obsluha základní forma, gastronomická pravidla, složitá obsluha vyšší forma	Kód modulu:	OV/KČ2/M8
Délka modulu:	138	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M7		
Charakteristika modulu: Modul se zaměřuje na složitou obsluhu a gastronomická pravidla, která se složitou obsluhou úzce souvisí. Seznámí žáky s charakterem složité obsluhy, s přípravou pracoviště při složité obsluze, s organizační stránkou složité obsluhy, s inventářem, který se používá při složité obsluze. Vysvětluje žákům jak pracovat před hostem, a toto také žáci provádí v praktických cvičeních s učitelem odborného výcviku. Dále se modul zaměřuje na složitou obsluhu, zručnost, obratnost číšníka při servisu pokrmů. Je kladen důraz na vysoce odbornou a samostatnou činnost. Seznamuje žáky s pravidly přípravy pokrmů. Seznamuje žáky s požadavky na znalost a předpoklad druhé profese.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Kombinuje teoretické a praktické znalosti a dovednosti 2. Shrnuje dosavadní znalosti a organizuje sled činností 3. Uvádí, přijímá hosty a obsluhuje je dle pravidel složité obsluhy 4. Překládá pokrmy a servíruje nápoje dle pravidel složité obsluhy 5. Aplikuje gastronomická pravidla v praxi 6. Prokazuje vysokou odbornost při servisu pokrmů 7. Dohotoví, dochutí a míchá pokrmy před hostem 8. Dranžíruje ryby, drůbež a pečená masa 9. Prokazuje odborné dovednosti při flambování a přípravě před hostem			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Společenská pravidla při složité obsluze, přijímání hostů a příjem objednávek 2. Inventář používaný na úseku obsluhy při složité obsluze, práce na keridonu 3. Gastronomická pravidla-sled pokrmů 4. Objednávka a přejímka objednávk, servis pokrmů, založení studených příloh 5. Transport a prezentace předkrmů a pokrmů, překládání pokrmů 6. Dohotovování pokrmů 7. Ochucování a míchání pokrmů 8. Flambování – základní pravidla, flambování masa 9. Flambování palačinek a ovoce 10. Dranžírování – ryb, drůbeže, pečených mas			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část tvoří demonstrační vyučování a praktické ukázky učitelem odborného výcviku. Učitel preferuje práci ve skupinách s využitím simulace-obsluha hostů při složité obsluze. Při sestavování menu pro jednotlivé společnosti žáci využívají multimediální učebnu.			
Kritéria hodnocení:			

Výsledek 1:

- Uvede hosty ke stolu, uplatňuje společenská pravidla v praxi, orientuje hosty v nabídce pokrmů a nápojů, prakticky předvede

Výsledek 2:

- Při práci na keridonu volí vhodný inventář k obsluze, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 3:

- Při sestavě menu pro společnost uplatňuje vědomosti získané v teoretické výuce a volí vhodné pokrmy a nápoje pro určitou příležitost, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 4:

- Objednává a přijímá objednávku od hosta, používá správný inventář, zakládá hostům studené přílohy, praktické předvedení s písemným záznamem

Výsledek 5:

- Volí vhodný pomocný inventář pro prezentaci pokrmů a předkrmů, překládá pokrmy, prakticky předvede

Výsledek 6:

- Dohotovuje pokrmy před zraky hostů, volí vhodný inventář a vhodné dochucovací prostředky, prakticky předvede, obhájí slovně

Výsledek 7:

- Míchá a ochucuje pokrmy před zraky hostů, volí vhodné ingredience k dochucení a vhodné míchání, volí vhodný inventář, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 8:

- Připraví flambování stůl, suroviny vhodné k flambování, flambuje určený druh masa, prakticky předvede

Výsledek 9:

- Připraví flambování stůl, suroviny vhodné k flambování, flambuje určený palačinky a určený druh ovoce, prakticky předvede

Výsledek 10:

- Dranzíruje ryby, drůbež a pečená masa, používá vhodný pomocný inventář a volí vhodné suroviny prakticky předvede, slovně obhájí

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení, slovní obhajoba
- Písemné záznamy
- Testy
- Aktivita při práci s UOV

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 2004

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny BOZP, HACCP, příprava jídel na objednávku	Kód modulu:	OK/KČ3/M9
Délka modulu:	156 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Zvládnutí učiva 1. a 2. ročníku a splnění modulů M1-M8		
Charakteristika modulu: Modul opětovně seznamuje žáky s bezpečností a organizací práce ve výrobním a odbytovém středisku. Vysvětluje postupy založené na principu kritických bodů HACCP. Během provozu se zde dbá na dodržování sanitačního řádu. Učitel odborného výcviku klade důraz na oblečení kuchaře a číšníka během přípravných prací a během provozu. Dále modul seznamuje žáky s přípravou minutkových pokrmů z jatečních zvířat, zvěřiny, ryb, drůbeže, a vnitřností. Žákům vysvětlí jak zacházet v minutkové kuchyni s náčiním a náradím, je důležitá bezpečnost práce. Vede žáky tak, aby respektovali nové trendy ve výživě, ve výrobním středisku pracovali efektivně s minimální ztrátou času.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Uplatňuje požadavky na hygienu a organizaci práce v odbytovém a výdejním středisku 2. Jedná v souladu s právními předpisy a předpisy organizace práce 3. Uplatňuje pravidla osobní hygieny 4. Používá pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 5. Aplikuje postupy založené na principu HACCP 6. Rozlišuje druhy mas minutkových pokrmů 7. Porcuje všechny druhy mas 8. Dodržuje výrobní postupy při tepelné úpravě 9. Používá technologická zařízení vhodná k tepelným úpravám 10. Přiřadí vhodné přílohy k minutkovým pokrmům			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 2. Požární ochrana a právní předpisy 3. HACCP systém kritických bodů Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 4. Povinnosti kuchaře a číšníka 5. Příprava pracoviště na provoz 6. Pomůcky kuchaře, ošetření, použití 7. Pomůcky číšníka, ošetření, použití, společenská výchova 8. Minutky z hovězího masa Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem • Jak opékat hovězí steaky • Jak opékat ostatní steaková masa Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo • Grilování - druhy grilů a metody grilování • Grilování - maso			

- Jak opékat na pánvičce
- 9. Minutky z vepřového masa
Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo
 - Grilování - druhy grilů a metody grilování
 - Grilování - maso
 - Jak opékat na pánvičce
- 10. Minutky ze zvěřiny a pštrosího masa
- 11. Minutky z ryb, drůbeže
Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo
 - Grilování - druhy grilů a metody grilování
 - Grilování - drůbež
 - Grilování - ryby, mořské plody a zelenina
 - Jak opékat na pánvičce
- 12. Technologické postupy jídel na objednávku
- 13. Vhodné přílohy k minutkovým pokrmům

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu se zaměřuje na opakování teoretické části – hygiena pracoviště a požární ochrana a právní předpisy. Větší část modulu se zaměřuje na přípravu kuchaře a číšníka na provoz, způsoby ošetření a používání pracovních pomůcek. Kombinují se demonstrační metody s využitím multimediální techniky.
- 2) Výukový program – Kulinářské umění - HACCP
 - HACCP – příjem, skladování a příprava
 - HACCP – vaření, udržování a výdej
 - HACCP – zchlazování a regenerace
- 3) Volí se metody demonstrační s názornými ukázkami. Praktické ukázky se soustředí hlavně na: opracování hovězího, vepřového, drůbežího mas a zvěřiny, učitel názorně demonstruje před žáky technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, učitel demonstruje přípravu v časovém limitu, který je povolený pro přípravu minutkových pokrmů
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
 - Jak opékat hovězí steaky
 - Jak opékat ostatní steaková masa

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Používá pravidla osobní a pracovní hygieny, pohybuje se se ve výdejním a odbytovém středisku, prakticky předvede

Výsledek 2:

- Pracuje s právními předpisy a předpisy organizace práce, praktická ukázka, slovní obhajoba

Výsledek 3:

- Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP

Výsledek 4:

- Pohybuje se ve výdejním a odbytovém středisku, ovládá povinnosti kuchaře a číšníka, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 5:

- Připraví pracoviště na provoz, zhodnotí funkčnost a připravenost pracoviště, dodržuje pracovní posloupnost, prakticky předvede

Výsledek 6:

- Připraví pomůcky kuchaře a číšníka, předvede ošetření pomůcek, předvede použití, slovně obhájí

Výsledek 7:

- Rozliší druhy mas jatečního, drůbežího a zvěřiny, prakticky předvede

Výsledek 8:

- Předběžně připraví a naporcuje maso k přípravě minutkového pokrmu, prakticky předvede



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Č.j.: 3/SOU/09/2022

Výsledek 9:

- Pracuje dle výrobních technologických postupů, prakticky předvede

Výsledek 10:

- Volí vhodné technologické zařízení pro přípravu minutkových pokrmů, prakticky předvede

Výsledek 11:

- Přiřadí vhodnou přílohu k danému minutkovému pokrmu, prakticky předvede, slovně ohájí

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení, slovní obhajoba
- Test
- Hodnocení aktivity

Doporučená studijní literatura:

Receptury teplých pokrmů - J. Rumštuk a kol.

Receptury studených pokrmů - Merkur 1987, příloha č. 2 a 3 k vyhlášce č. 137/2004.

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

Matějka, M. Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů 1,2 Praha 1996

Výukový program – Kulinářské umění

Sedláčková, H. Technologie přípravy pokrmů I. – VI. Díl Fortuna 1998

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava výrobků studené kuchyně	Kód modulu:	OV/KČ3/M10
Délka modulu:	72 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M9		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s výrobky studené kuchyně, připomíná práci s odbornou literaturou a to s recepturami studené kuchyně. Připomíná dále učivo 2. ročníku a to studené omáčky. V modulu učitel praktického vyučování klade důraz na pečlivost při zdobení výrobků studené kuchyně a klade důraz na estetizaci a senzorické hodnocení výrobků.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Pracuje s recepturami studených pokrmů 2. Připraví suroviny na výrobu studených výrobků 3. Používá výrobní technologické postupy 4. Upravuje výrobky studené kuchyně před expedicí 5. Připravuje studené pokrmy s typickými požadovanými vlastnostmi			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Příprava majonézy a marinád 2. Obložené chlebíčky (salámové, sýrové) 3. Saláty vázané majonézou 4. Saláty bez majonézy, zeleninové saláty 5. Obložené mísy 6. Paštiky			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část tvoří názorné ukázky učitele odborného výcviku. Probíhá praktická výuka ve skupinách i samostatně podle složitosti probíraného tématu. Praktická cvičení a ukázky se zaměřují hlavně na estetizaci a správné technologické postupy při přípravě výrobků a pokrmů studené kuchyně.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Používá doporučenou literaturu pro přípravu studených pokrmů, provádí pracovní úkony dle zásad hygieny, připraví majonézu a marinádu, prakticky předvede Výsledek 2: • Při přípravě dodržuje technologické postupy, připraví obložené chlebíčky a klade důraz na úpravu a estetizaci, prakticky předvede Výsledek 3: • Připraví saláty vázané majonézou, dodržuje technologické postupy při přípravě a dbá na hygienu při práci, prakticky předvede Výsledek 4: • Připraví saláty bez majonézy a zeleninový salát dle receptury, prakticky předvede			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *tříleté denní a dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF 3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,*
Čj.: 3/SOU/09/2022

Výsledek 5:

- Připraví obložené mísy, dbá na estetizaci, hygienu, provede senzorické hodnocení pokrmu před expedicí, prakticky předvede

Výsledek 6:

- Připraví paštiku dle receptury, senzoricky a chuťově zhodnotí, prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Praktická ukázka, slovní obhajoba
- Test
- Aktivita

Doporučená studijní literatura:

Matějka, M. Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů 1,2 Praha 1996

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Společensko-zábavní střediska, slavnostní hostiny	Kód modulu:	OV/KČ3/M11
Délka modulu:	156	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M10		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky se společensko-zábavními středisky, seznamuje je s klientelou hostů. Vysvětluje žákům jak předcházet nehodám a jak řešit složité situace s hosty. Připomíná profesní etiku, kvalitní obsluhu a servis pokrmů. Dále modul seznamuje žáky s obsluhou slavnostních hostin. Vysvětluje některá specifika a zvláštnosti při práci číšníka při složité obsluze. Navrhuje způsoby obsluhy a rozvíjí odborné kompetence žáků při studiu modulu. Dbá na gastronomická pravidla a simuluje obsluhu při slavnostních hostinách.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Začleňuje střediska mezi společensko-zábavní 2. Obsluhuje dle pravidel společensko-zábavních středisek 3. Prakticky provádí práci na výukovém programu Mefisto- skladová evidence, pokladna 4. Obsluhuje hosty zahraniční, tuzemské a používá pravidla obsluhy 5. Volí způsoby obsluhy 6. Vybere a definuje pojmy – slavnostní hostina, raut, banket 7. Navrhuje a sestavuje slavnostní tabule 8. Plánuje způsoby obsluhy na slavnostní akce 9. Samostatně obsluhuje slavnostní hostiny 10. Dodržuje společenská pravidla a zasedací pořádek			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Příprava a rozdělení společensko-zábavních středisek 2. Podávání nápojů a pokrmů dle střediska 3. Způsoby při obsluze ve společensko-zábavních střediscích 4. Slavnostní hostiny, zajištění hostiny-rautu a banketu 5. Zasedací pořádek, příprava slavnostní tabule sestavení menu 6. Banket-charakteristika banketu, banketní obsluha 7. Raut-charakteristika raut a obsluha 8. Libreto / SOP			
Doporučené postupy výuky: Část modulu navazuje na teoretickou výuku a větší část modulu se zaměřuje na názorně demonstrační metody. Ve výuce se používá simulace některých situací, které mohou nastat při obsluze ve společensko-zábavních střediscích. Další část modulu se zaměřuje na výklad s návazností na teoretické vyučování. Větší část jsou názorné ukázky přípravy slavnostních tabulí, obsluhy při banketech a rautech. Žáci pracují převážně ve skupinách a připravují slavnostní tabule v učebnách stolnění.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Rozdělí společensko-zábavní střediska a připraví tyto na provoz, prakticky předvede			

Výsledek 2:

- Obslouží hosta dle pravidel společenského chování a dle gastronomických pravidel, volí způsoby obsluhy dle střediska, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 3:

- Volí způsoby obsluhy ve společensko-zábavním středisku, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 4:

- Zajistí slavnostní hostinu, provede objednávku a vyřízení objednávky, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 5:

- Navrhne slavnostní tabuli k určité příležitosti, určí zasedací pořádek dle pořádané akce, sestaví menu pro určitou společnost, písemně doloží, prakticky předvede

Výsledek 6:

- Připraví banketní tabuli, vysvětlí banketní systém, slovně obhájí, prakticky předvede

Výsledek 7:

- Charakterizuje raut, obsluhuje společnost, charakterizuje raut, slovně obhájí, prakticky předvede

Výsledek 8:

- Příprava libreta na dané téma, příprava slavnostní tabule na dané téma, příprava pokrmů, obsluha při naplánované akci, prakticky předvede, písemně doloží a slovně obhájí

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Aktivita
- Obhajoba slovní
- Písemné doložení
- Test

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 2004

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava moučnicků a moučných jídel	Kód modulu:	OK/KČ3/M12
Délka modulu:	96 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M11		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s přípravou moučníků a moučných jídel, klade důraz na správnou výživu a racionální výživu. Zaměřuje se na tepelné úpravy moučnicků a seznamuje žáky s energetickou hodnotou moučnicků. Vysvětlí žákům přípravu těst, kvásku a přípravu polev, sladkých omáček, kterými doplňujeme moučnický a moučná jídla.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Zařadí moučník mezi restaurační jednoduché nebo cukrářské moučnický 2. Připravuje suroviny, zařadí moučnick nebo moučný pokrm dle druhu těsta 3. Zpracovává různé druhy těst, linecké, plundrové, listové, lité... 4. Pracuje dle technologického postupu 5. Používá vhodná technologická zařízení pro přípravu moučnicků a moučných pokrmů			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Moučnický, význam, podávání, rozdělení 2. Příprava jednoduchých restauračních moučnicků 3. Příprava cukrářských moučnicků 4. Příprava krémů, polev a sladkých omáček 5. Příprava moučných jídel			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretické vyučování, větší část se zaměřuje na demonstrační metody, ukázky přípravy těst a krémů. Při praktických ukázkách se klade důraz hlavně na technologické postupy, které jsou při přípravě těst velice důležité. Žáci zde pak opakují pracovní úkony, které názorně předvede učitel odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Dodržuje technologické postupy při přípravě moučnicků, před expedicí senzoricky hodnotí, praktické předvedení, metrologicky Výsledek 2: • Připraví jednoduché restaurační moučnický, dodržuje technologické postupy a volí správná technologická zařízení pro přípravu moučnicků, praktické předvedení, slovní obhajoba Výsledek 3: • Připraví cukrářské moučnický dle technologického postupu, volí správná technologická zařízení pro přípravu moučnicků, praktické předvedení, slovní obhajoba Výsledek 4: • Připraví suroviny k přípravě krémů, naváže suroviny, volí správný technologický postup, správné náčiní a technologická zařízení k přípravě krémů a sladkých omáček, prakticky předvede Výsledek 5: • Připraví moučný pokrm, správně naváže suroviny pro přípravu moučných pokrmů, volí správný technologický postup a správná technologická zařízení, prakticky předvede			

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Postupy hodnocení:

- Prakticky předvede
- Slovně obhájí
- Vypočítá
- Test, aktivita

Doporučená studijní literatura:

Matějka, M. Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů 1,2 Praha 1996
Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147
Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987
Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem,</i> <i>Č.j.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	---	--

Povinný moduly

Škola:	Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.		
Název modulu:	Barmanské dovednosti	Kód modulu:	BD/KČ/ M1
Délka modulu:	40 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněny povinné moduly TOS/M1 – TOS/M2		
Charakteristika modulu: Cílem nepovinného modulu je rozšířit žákům vědomosti z oblasti znalostí o nápojích, zejména pak oblast míchaných nápojů, objasní žákům pojem bar, koktejly, zavede žáky do historie vzniku barů a míchaných nápojů. Modul seznamuje se zásadami při přípravě barového pultu a práci za barovým pultem, zabývá se inventářem a vybavením potřebným při přípravě míchaných nápojů, surovinami k jejich přípravě, zaměřuje se na základní postupy při přípravě jednotlivých skupin míchaných nápojů. Absolvováním nepovinného modulu si žáci uvědomují jeho význam v rámci pracovního uplatnění a motivuje žáky pro další sebevzdělávání pro úspěšnější uplatnění na trhu práce.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Objasní historii vzniku míchaných nápojů a pojem bar 2. Popíše zásady při přípravě barového pultu a také zásady práce barmana 3. Vysvětlí nutnost dodržování hygieny a BOZP při práci za barovým pultem 4. Rozezná jednotlivé druhy inventáře a vybavení pro jednotlivé skupiny míchaných nápojů 5. Specifikuje jednotlivé základní lihoviny pro přípravu míchaných nápojů a stručně popíše jejich výrobu 6. Argumentuje vhodnost základních lihovin a jejich kombinace s ostatními surovinami 7. Specifikuje jednotlivé skupiny míchaných nápojů a jejich charakteristiku 8. Používá vhodné typy skleniček pro jednotlivé druhy míchaných nápojů 9. Uplatňuje všechny zásady při zdobení a prezentaci míchaných nápojů 10. Vysvětlí základní pravidla při přípravě míchaných nápojů, která jsou dána CBA			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Míchané nápoje-charakteristika, historie, pravidla pro podávání, barový pult a povinnosti barmana 2. lekce Vybavení barového pultu, suroviny pro přípravu, sklo na podávání a základní rozdělení míchaných nápojů 3. lekce Základní skupiny lihovin pro přípravu míchaných nápojů a jejich výroba 4. lekce Charakteristiky jednotlivých druhů míchaných nápojů a jejich příprava 5. lekce Servis, zdobení, prezentace dle pravidel CBA			počet hodin
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu budou tvořit přednášky s ukázkami za použití multimediální techniky a praktického předvádění 2) Praktická cvičení se zaměří na přípravu míchaných nápojů			

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

- Vysvětlí pojem bar a koktejl
- Popíše historii vzniku míchaných nápojů
- Charakterizuje míchané nápoje a rozdělí je dle různých kritérií

Výsledek 2:

- Popíše uspořádání barového pultu
- Vysvětlí pojem open bar
- Vysvětlí zásady při práci za barem

Výsledek 3:

- Popíše zásady hygieny a BOZP při práci za barem

Výsledek 4:

- Vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy barového inventáře
- Navrhne vhodný způsob udržování barového inventáře

Výsledek 5 :

- Specifikuje jednotlivé lihoviny, popíše výrobu brandy, whisky
- Popíše výrobu vodky, ginu a rumu
- Specifikuje ovocné destiláty a popíše jejich výrobu

Výsledek 6 :

- Vyjmenuje vhodné kombinace základních lihovin s ostatními surovinami
- Argumentuje nevhodné kombinace surovin při přípravě míchaných nápojů

Výsledek 7 :

- Specifikuje alkoholické míchané nápoje a jejich rozdělení
- Specifikuje nealkoholické míchané nápoje a jejich rozdělení

Výsledek 8 :

- Rozlišuje jednotlivé druhy skla pro přípravu míchaných nápojů

Výsledek 9 :

- Zdobí míchané nápoje dle zásad pro přípravu a dle vlastní fantazie
- Prezентuje míchané nápoje

Výsledek 10 :

- Uvede platná pravidla CBA pro přípravu míchaných nápojů
- Argumentuje rozdíly v pravidlech podle různých kritérií

Postupy hodnocení :

- účast na přednáškách a průběžné hodnocení vědomostí a aktivit na cvičeních
- písemný test
- praktická zkouška

Doporučená literatura:

[SIEGEL, S., GALLAUN, W.](#) Umění obsluhy. Praha: Merkur, 1972

[ANGEROVÁ, J., SŮRA, J.](#) ABC o nápojích. Praha: Merkur, 1986

[PINKA, K., VESELÝ, P., ČERNÝ, J., SRKALA, A.](#) Receptury teplých a míšených nápojů. Praha: Merkur, 1992

BEHRENDTOVÁ, B. : Basic míchané nápoje. Praha, Ikar 2006

BOHRMANN, P. : 1444 koktejlů s alkoholem i bez něj. Praha: Ikar 2007

[SALAČ, G.](#) Stolníčení. Praha: Fortuna, 1996

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

10 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

1.1 Personální podmínky

Tento vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který ve své práci uplatňuje principy:

- princip trvalého zlepšování
- orientace na studenty jako příjemce vzdělávací služby
- zapojení studentů do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- metody sebe evaluace
- princip pozitivní motivace
- princip týmové spolupráce
- podíl všech pedagogů školy na tvorbě vzdělávacích strategií i krátkodobých plánů školy
- zapojení všech partnerů škol do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systémem.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků je zaměřeno a organizováno podle školního plánu v dokumentaci ISO:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných metodických činností:
 - koordinátor v oblasti ICT
 - výchovná a metodická prevence
- studium k prohlubování odborné kvalifikace:
 - dalším studiem vysokoškolským
 - krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů
 - e-learningovým studiem
 - samostudiem

Vedení školy kladе velký důraz na splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, na jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj kompetencí IT, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky dalšího vzdělávání.

Pedagogický sbor je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním jako i dalšími kurzy.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

1.2 Materiální podmínky

Školní budova v Orlové je tvořena šesti pavilony. Škola čítá 13 kmenových učeben, 3 počítačové učebny, 1 jazykovou učebnu, 3 odborné učebny a 3 multimediální učebny. Všechny učebny jsou vybaveny ergonomicky vhodným školním nábytkem. Jednotlivé kmenové třídy jsou situovány do jednotlivých pavilonů určených tomuto typu studia. Sekretariát školy, sborovna a kanceláře ZŘ PV a ZŘ TV se nacházejí v pavilonu A. Školní jídelna s kuchyní a bufet se nacházejí v pavilonu J.

Škola v Orlové je odloučeným pracovištěm školy v Petrovicích u Karviné, kde je knihovna se studovnou, proto zatím škola v Orlové knihovnu zřízenou nemá. Vyučující mají v kabinetech uloženy učebnice pro potřeby žáků pro jednotlivé předmětové obory. Součástí školy jsou i sportovní zařízení: tělocvična, venkovní hřiště s atletickým (malým) oválem a doskočištěm.

Další prostory

Kabinety pro práci učitelů, sborovna, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy. Všechny kabinety jsou vybaveny počítači, jež jsou propojeny školní počítačovou sítí a připojeny na internet.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

Využití jednotlivých pavilonů ve výchovně vzdělávacím procesu:

<i>Vzdělávací prostory a specializované učebny</i>	<i>Standardní vybavení</i>
Pavilon A 4 PC učebny vybaveny multimediálním vybavením s projektorem a PC (61 ks) 3 učebny vybavených standardně 1 multimediální učebna	Školní keramické tabule, katedra, lavice, židle. Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení. Windows XP a výukové licence pro jednotlivé obory. Licence Solid Works
Pavilon B 5 učeben vybavených standardně 1 odborná učebna pro strojní obory	školní tabule, katedra, lavice, židle
Pavilon C 4 učebny vybavených standardně s dataprojektorem 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektorem a PC 1 výtvarní učebna grafiků 1 odborná dílna - polygrafická učebna	Keramická tabule, katedra, lavice, židle Odborné učebny vybaveny stroji a zařízením odpovídajícím příslušnému oboru vzdělání – Reprodukční grafik.
Pavilon D 2 zámečnické dílny (učebny) pro výuku OV 3 učebny pro výuku stavebních oborů s možností využití audiovizuální techniky	odborné učebny jednotlivých oborů jsou vybaveny stroji a zařízením odpovídajícím příslušnému oboru vzdělání tabule, židle, lavice, zařízení pro příslušný obor stroje a zařízení televize, přehrávač VHS, tabule, lavice, židle, stroje a zařízení
Pavilon T 1 tělocvična	vlastní sportovní náčiní pro výuku TV

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní a dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, Čj.: 3/SOU/09/2022</i>	
---	--	--

11 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI (SOCIÁLNÍMI) PARTNERY

V souladu s §65 zákona č.561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právními osobami. Smluvní partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky, organizují některé formy firemního tréninku. Smluvní partneři poskytují škole zpětnou vazbu prostřednictvím hodnotících dotazníků, v nichž se na závěr praxe vyjadřují ke kompetencím praktikantů a sdělují své další požadavky na vzdělávací proces a jeho inovace.

Do ŠVP jsme zařadili po konzultaci se sociálním partnerem témata, která reagují na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nejvýznamnější firmy, jejich nabídky a zaměření. Znali nové technologie a používané suroviny - znali je a uměli s nimi pracovat a zavádět je do výroby.

Žáci musí umět připravit vhodné suroviny dle receptury, upravit technologické postupy dle momentální situace a musí znát zásady prodeje hotových výrobků.

Doplňili jsme poznatky o potraviny a suroviny pro zvláštní výživu, vegetariánství, makrobiotiku, bio suroviny, košer, funkční potraviny a suroviny, alergenů, geneticky modifikované potraviny, měli by znát civilizační choroby a vědět, jak proti nim bojovat, dia výrobky, hygienické předpisy a HACCP, značení obalů, legislativu obalů.

Spolupracujeme rovněž při organizování odborných seminářů v rámci školy, regionu i celé republiky. Při takových akcích naši žáci předvádějí svoji zručnost a své výrobky. Naše škola zajišťuje pro učební obor kuchař-číšník velmi dobré podmínky pro teoretickou výuku i pro odborný výcvik, který probíhá v dobře vybavených školních kuchyních, ale také ve vybraných menších i větších restauracích v regionu. Učební kapacita školy pokrývá potřeby regionu dostatečně. Škola je členem mnoha profesních organizací se kterými úzce spolupracuje.

Jsou to: Hospodářská komora, Národní federace hotelů a restaurací, Česká barmanská asociace s Hospodářskou komorou konzultuje škola počty přijímaných žáků, počty a umístění absolventů. Hospodářská komora pomáhá škole při náborových akcích a při osvětě. S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem.