



**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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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
Délka a forma studia:	tříleté denní studium 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:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem Schvaluji: 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2	OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	3
3	PROFIL ABSOLVENTA ŠVP	6
	• POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI:.....	6
	• VÝČET OČEKÁVANÝCH VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ (KOMPETENCÍ) ABSOLVENTA:	6
	• SPECIFICKÉ VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	8
	• PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	8
	• ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST	8
	• ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ A MOŽNOSTI DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ.....	8
4.	CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
	• PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	9
	• ZDRAVOTNÍ ZPŮSOBILOST	9
	• KONCEPCE VZDĚLÁVÁNÍ	9
	• ORGANIZACE VÝUKY.....	16
	• ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA	17
	• HODNOCENÍ ŽÁKŮ	17
4	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU PRO DÁLKOVOU FORMU VZDĚLÁVÁNÍ	20
	• PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	20
	• CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V DANÉM PROGRAMU	20
	• ORGANIZACE VÝUKY.....	20
	• HODNOCENÍ, KLASIFIKACE	21
	• ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA	21
5	UČEBNÍ PLÁN – DENNÍ STUDIUM	23
	• POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU	24

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

6	UČEBNÍ PLÁN – DÁLKOVÉ STUDIUM.....	25
7	UČEBNÍ OSNOVY	28
	JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ	28
	<i>Český jazyk</i>	28
	1. <i>cizí jazyk</i>	32
	2. <i>cizí jazyk</i>	36
	SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ	38
	<i>Občanská nauka</i>	38
	PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ.....	43
	<i>Základy přírodních věd (biologie a ekologie, fyzika, chemie)</i>	43
	MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	50
	ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ.....	58
	<i>Literární výchova</i>	58
	VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ.....	61
	<i>Tělesná výchova</i>	61
	VZDĚLÁVÁNÍ V ICT	64
	<i>Informační technologie</i>	64
	EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	70
	<i>Ekonomika</i>	70
	VÝROBA POKRMŮ	73
	<i>Potraviny a výživa</i>	73
	<i>Technologie</i>	84
	ODBYT A OBSLUHA	104
	<i>Technika obsluhy</i>	104
	KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH.....	118
	<i>Komunikace</i>	118
8	POPIS PODMÍNEK VÝUKY	168
	• PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	169
	• ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	170
	• PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH.....	171
9	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SMLUVNÍMI (SOCIÁLNÍMI) PARTNERY	172

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

10	MINIMÁLNÍ PREVENTIVNÍ PROGRAM (MPP).....	173
-----------	---	------------

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
--	--	--

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

- **Popis uplatnění absolventa v praxi:**

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník se uplatní v široké gastronomické oblasti, především při přípravě a odbytu pokrmů a nápojů. Je schopen vykonávat práci samostatného kuchaře od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotového výrobku. Taktéž je schopen samostatně pracovat jako číšník od přijetí objednávky až po její vyúčtování. Stěžejní oblasti uplatnění absolventů jsou především činnosti kuchaře nebo číšníka v pozici zaměstnance v malých, středně velkých ale i velkých provozech. Po získání nezbytné praxe je připraven k soukromému podnikání v pohostinství.

- **Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (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

Komunikativní kompetence:

- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

- 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:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně a technologické postupy jejich přípravy
- kontroluje kvalitu připravovaných pokrmů, správně uchovává pokrmy, esteticky je dohotovuje a expeduje
- ovládá jednoduchou i složitou formu obsluhy, uplatňuje požadavky na hygienu práce v gastronomii
- má přehled o výživě různých skupin osob, zná racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování
- rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů zná způsoby jejich skladování
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy
- používá technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbá na jejich řádnou údržbu
- ovládá druhy a techniky odbytu, volí vhodné formy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář
- zpracovává kalkulaci cen výrobků a služeb a sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií
- dovede sjednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu, jako i jejich odbyt včetně poskytnutých služeb a vyúčtování
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny a ekonomické informace pro zabezpečení jejího provozu
- dodržuje stanovené normy a předpisy a zohledňuje požadavky zákazníka
- při veškeré činnosti dbá na ekonomiku provozu a nakládá s materiálem, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- dodržuje příslušné právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, protipožární předpisy a hygienické předpisy a zásady

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- **Specifické výsledky vzdělávání**

Absolvování povinných modulů (kurzů):

2. ročník : *Barmanský kurz*

3. ročník : kurz „*Slavnostní hostiny*“

- **Podmínky pro přijetí ke studiu**

- ~ splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- ~ splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
- ~ jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č.561/2004 Sb.
- ~ v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka na základní škole
- ~ splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů daného oboru stanovených vládním nařízením

- **Zdravotní způsobilost**

- ~ k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

- **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, a tím může získat úplné střední vzdělání. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: Střední vzdělání ukončené závěrečnou zkouškou.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

4. CHARAKTER VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

- **Podmínky pro přijetí ke studiu**

- ✓ splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky
- ✓ jednotná kritéria přijímacího řízení jsou stanovena v souladu s § 60 zákona č.561/2004 Sb.
- ✓ v rámci přijímacího řízení jsou vyhodnoceny výsledky vzdělávání žáka na základní škole
- ✓ splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů daného oboru stanovených vládním nařízením

- **Zdravotní způsobilost**

- ~ k posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů je příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

- **Koncepce vzdělávání**

Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality podle ČSN EN ISO 9001/2001 a 9004/2001. 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 model 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 výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní jídelny, školního hotelu a školní cestovní kanceláře kde se každý žák od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje odborné schopnosti a dovednosti. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně ve dvoutýdenním cyklu střídají.

Do týdenní dotace teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné. teoretické vyučování zabezpečují učitelé podle schváleného učebního plánu na daný školní rok v souladu se zpracovaným rozvrhem hodin.

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Žáci jsou vedeni ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při své práci prezentují na veřejnosti.

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 prostřídají 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 restauračních a hotelových zařízeních.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 27/2016 Sb.. Ve škole se také vzdělávají žáci se speciálními vzdělávacími potřebami. Škola je vybavena bezbariérovými vstupy pro žáky tělesně postižené.

K žákům, kteří jsou klienty (PPP, SPC), pak přistupujeme s ohledem na doporučení poradenského zařízení. Vzdělávací a výchovná strategie je konzultována s rodiči, vedením školy, žákem a výchovným poradcem k zajištění optimálních potřeb žáka se speciálně vzdělávací potřebou. Žák je individuálně integrován v běžné třídě. Pozornost se věnuje těmto žákům a jejich rodičům, korigují se jejich požadavky a představy o dalších možnostech studia a vzdělávání. Učitelům teorie i praxe výchovný poradce dává na začátku školního roku seznam žáků evidovaných v PPP a SPC s doporučeními, jak s těmito žáky pracovat. Žáci, rodiče žáků i samotní učitelé mohou v případě potřeby využívat nejen konzultačních hodin výchovného poradce k poskytnutí informací souvisejících s prospěchovými problémy, problémy s učením, chováním, klimatem třídy.

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 a 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.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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 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:

- 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 školského poradenského zařízení všechny ŘS, ZŘ a třídní učitele informační zprávou emailem vždy do konce kalendářního měsíce.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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

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 poradenským zařízením. Školní poradenské pracoviště pravidelně konzultuje a spolupracuje ze SPC a PPP které doporučují podpůrná opatření žáků školy.

Žáci mimořádně nadaní se ve škole v současné době nevzdělávají.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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

- ~ komunikativních kompetencí
- ~ kompetencí k pracovnímu uplatnění
- ~ personálních kompetencí k učení a k práci
- ~ sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- ~ kompetencí k řešení problémů
- ~ kompetencí k využívání IT technologií
- ~ kompetencí k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh

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

- ~ v procesu teoretického vyučování
- ~ v procesu odborného vyučování
- ~ při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách
- ~ při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- ~ při realizaci mezipředmětových týmových projektů
- ~ při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

Osvojování a rozvoj klíčových kompetencí zabezpečují ve školním vzdělávacím programu stěžejní výukové metody:

- ~ autodidaktické metody - vedoucí k osvojení samostatného učení a samostatné práce
- ~ sociálně komunikativní metody učení a vyučování – jde zejména o diskuse panelové diskuse, brainstorming, brainwriting
- ~ metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- ~ metody projektového vyučování
- ~ metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu
- ~ metody problémového vyučování
- ~ metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci a uplatnění mezipředmětových vztahů
- ~ metody maximálního propojení školy s praxí
- ~ metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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.

Průřezová témata jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci a žákyně 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 environmentální, 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.

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména jsou zařazena témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si - besedy o historii města a regionu v rámci předmětu Občanská výchova, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života - besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv, a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma *Člověk a životní prostředí* vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma je začleněno do odborného učiva jak v odborném výcviku, tak v odborných předmětech a zvláště v předmětu Základy ekologie, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím. V 1. ročníku žáci absolvují povinný modul **Kurz environmentální výchovy**.

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

Realizace tématu *Informační a komunikační technologie* spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu IT je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

• 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.

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
- ~ 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.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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

• **Závěrečná zkouška**

je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném školním roku. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy nebo školního hotelu DAKOL.

• **Hodnocení žáků**

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:

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- ~ 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

Výsledky vzdělávání jsou hodnoceny podle školního klasifikačního řádu, jenž posuzuje zejména tato kritéria:
samostatný aktivní přístup při řešení zadaného úkolů
systematické komplexní uplatnění osvojených kompetencí
schopnost kreativně aplikovat získané kompetence
efektivnost řešení zadaného problému

V rámci praktického vyučování se při hodnocení odborné praxe, vyučovacího předmětu praxe i fakultativních gastronomických akcí uplatňuje sebeevaluační 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.

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
- ~ jazykové znalosti

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- ~ plnění zadaných úkolů
- ~ plánování vlastní práce
- ~ schopnost a vhodnost pro daný obor

Výsledky takto vyhodnoceného dotazníku pravidelně vyhodnocuje a ukládá vedoucí učitel pro odborné praxe.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU PRO DÁLKOVOU FORMU VZDĚLÁVÁNÍ

- **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.

- **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. Odborné předměty jsou zaměřeny zejména na osvojení komunikace při jednání s hostem v mateřském i cizím jazyce, dovedností při přípravě a expedici pokrmů a nápojů, základních vědomostí z oblasti racionální výživy, dále na základní dovednosti při obsluze hostů provozoven veřejného stravování. 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.

- **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.

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. 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.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

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

- **Hodnocení, klasifikace**

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

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.

- **Závěrečná zkouška**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky z odborných předmětů dle JZZZ. Je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném školním roku. 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* – zkouška probíhá na pracovištích odborného výcviku, kde žáci plní jeden úkol.
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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

 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	
--	--	--

5 UČEBNÍ PLÁN – DENNÍ STUDIUM

učební obor Kuchař - číšník podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník						
denní studium od 1.9.2018						
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	3	2	2	7	7
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	1	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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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 35 hodin (v souladu se školským zákonem).

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: *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. 2018 počínaje 1. ročníkem*

6 UČEBNÍ PLÁN – DÁLKOVÉ STUDIUM

učebního oboru Kuchař - číšník podle RVP 65 – 51 – H/01 Kuchař-číšník dálkové studium					
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	30	20	20	70
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	-	10	20	30
Potraviny a výživa	PAV	10	10	10	30
Technologie	TE	20	20	20	60
Technika obsluhy	TOS	20	20	20	60
Komunikace	KOM	10	10	-	20
Odborný výcvik	OV	40	40	45	130
<u>Celkem povinného základu</u>		200	200	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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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: *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. 2018 počínaje 1. ročníkem*

HODINOVÁ DOTACE

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	10	320	První cizí jazyk	7	224
			Druhý cizí jazyk	3	96
Společenskovědní 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	5	160
			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	43	1 376	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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

7 UČEBNÍ OSNOVY

Jazykové vzdělávání

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
- 1., 2., 3. ročník – 1h. týdně
- Klíčovou činností je práce s textem, která má vést k porozumění /tj. studenti vyhledají požadované informace v textu, rozliší podstatné od nepodstatného, dokážou rozpoznat hlavní myšlenku, formulovat téma/, studenti 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, bude využívána práce s chybou
- Úzké sepětí s předměty společenskovedního zaměření, psychologií 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

Hodnocení výsledků žáků

- 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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

v různých situacích - Po ukončení každého tematického celku test, pololetní a závěrečné práce
- Průběžně stylistická cvičení a samostatné práce

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Klíčový je rozvoj komunikativních kompetencí v rámci průřezových témat Člověk a společnost, Člověk a svět práce - V rozbořech odborných a publicistických textů je zahrnuta enviromentální výchova - Využití informačních technologií při zpracovávání samostatných prací týkajících se ostatních průřezových témat - Pojetí výuky, charakteristika učiva i způsob hodnocení koresponduje s rozvojem těchto dalších kompetencí:kompetence k učení, pracovní kompetence, kompetence k řešení problémů a občanské kompetence

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	99	
- 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 základními normativními příručkami, 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.	4	1. 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 normativní příručky při práci s textem	6	2. 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/	9	3. morfologie a morfologický pravopis
- 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 použít, umí je vzájemně nahrazovat a je poučen o interpunkci	6	4. syntax a syntaktický pravopis
- 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	6	5. Vypravování, narativní postupy, vypravování v uměleckém stylu, verbální a neverbální prostředky

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

popis, je schopen kombinovat oba útvary, je poučen o používání jazykových prostředků obohacujících vypravování		
- Je poučen o funk. stylech, rozpozná zákl. útvary stylu prostě sdělovacího, vytvoří zprávu i oznámení	2	6. Styl prostě sdělovací
	33	
- Prostřednictvím přídavných jmen a příslovčí 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	6	7. Morfologie a morfologický pravopis
- 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 upl. v psaném textu - Je poučen o psaní interpunkce v jednoduché větě /v základních případech dokáže použít/ a v souvětí	6	8. Pravopis a interpunkce
- Zná druhy rozvíjejících větných členů, je poučen o jejich vztazích, rozlišuje je v nepříliš 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, doslov, poznámky atd. a uspořádá text podle logické návaznosti /v jednoduchém textu je schopen smysluplně doplnit jeho chybějící část a odhadnout nadpis/	8	9. Syntax
- 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/	3	10. lexikologie
- 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	3	11. slovní zásoba, sémantika, význam, rozsah, synonyma, antonyma
- Snaží se různým způsobem pojmenovat a vystihnout vlastnosti osoby - Na základě četby i vlastních zkušeností, po dílčích	4	12. Popis a charakteristika

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

cvičeních 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	3	13. Publicistický styl – reportáž, reklama (projekt)
	33	
- Zná slovesné kategorie, umí určit 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	8	14. morfologie
- 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 používá také prvky neverbální komunikace a dokáže je v cizím projevu rozpoznat a vyhodnotit - Rozlišuje esteticky působivé užívání hlásek, rozpozná v textu zvukomalbu, rýmy	6	15. Grafická a zvuková stránka národního jazyka
- 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	10	16. Syntax, lexikologie a rétorika
- Ovládá základní pravidla psaní úřední korespondence, umí napsat žádost, strukturovaný životopis, běžný životopis, motivační dopis, rozlišuje podstatné a nepodstatné informace	4	17. Administrativní styl /projekt/
- Rozpozná podle základních znaků odborný text, dokáže vysvětlit a použít odbornou terminologii studovaného oboru, vytvoří syntakticky a morfologicky správně věty v odborném popisu, přičemž využívá dříve získaných znalostí /zejména trpný rod/ Je schopen vytvořit návod /popis pracovního postupu/ týkající se studijního oboru nebo zájmové činnosti	5	18. 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

název předmětu:	1. cizí jazyk			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	3	2	2	7

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 (CD-ROM, internet, speciální jazyk. literatura apod.)
- 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
- od 3. ročníku možnost dalších hodin cizojazyčné konverzace, poznávací a odborné exkurze konverzační soutěže (AJ, NJ, FJ), celostátní konverzační soutěž hotelových škol

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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 - 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
	231	
		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	20	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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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	15	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	20	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	20	13. Moje škola, školství u nás
- osvojení základní terminologie z oblasti gastronomie - popíše typy restaurací - nácvik rozhovorů,	35	14. V restaurace II.
- student charakterizuje zvyky a tradice dané jazykové oblasti	21	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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Tématický celek		téma
Sloveso základní časy (AJ – přítomný, předpřítomný, minulý, předminulý, budoucí, prosté i průběhové formy, pravidelná a nepravidelná slovesa, souslednost časová) NJ – přítomný, budoucí, préteritum, perfektum, plusquamperfektum, pravidelná a nepravidelná slovesa) FJ – přítomný, jednoduchý budoucí, minulý složený, imperfektum, vyjadřování blízké budoucnosti, souslednost časová) - Infinitivy, participia - Trpný rod - Zvratná slovesa - Základní slovesné vazby Podstatná jména - členy, počitatelnost - nepravidelnost množného čísla - rod - analogie českých pádů Přídavná jména a příslovce - stupňování pravidelné a nepravidelné, srovnávání - vztah přídavné jméno – příslovce - NJ – skloňování přídavných jmen Zájmena a číslovky - osobní, zvratná, 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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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 (CD-ROM, internet, speciální jazyk. literatura apod.)
- dialogické metody při nácviku 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Společenskovědní vzdělávání

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. - Cílem učiva třetího ročníku je seznámit žáky se základy práva a zajistit proces vytváření právního vědomí studentů. - V průběhu výuky budou rozvíjeny základní kompetence získané v dřívější výuce občanské nauky. - Žáci jeho absolvováním získávají kompetence v oblasti základních právních pojmů a základní kompetence z odvětví práva občanského, správního a trestního.

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do tematických okruhů, jež se pak dále člení. - První ročník obsahuje učivo z oblasti sociologie, politologie, náboženství a filozofie. - Druhý ročník je zaměřen na aplikovanou psychologii, jejíž znalosti mohou žáci využít v následné praxi. Rovněž je zde zařazen okruh týkající se aktuálních věcí – globalizace, ČR a její sousedé atd. - Důraz je kladen na otázku aktuálního politického života společnosti a participace v něm, je vytvářeno filozofické a náboženské povědomí žáka. - Žák je systematicky seznamován s fungováním rodin ve společnosti, se sociálními dávkami a jinými typy státní pomoci. - Žák se učí využívat vědomostí a dovedností nabytých v předmětu občanská nauka ve svém praktickém životě. - Žákovi je vštěpována potřeba práce s různými zdroji a informacemi a jejich hodnocení. - Poslední ročník seznamuje žáky se základními právními pojmy – právo, právní řád, právní normy, právní vztahy a právní skutečnost. - Celková dotace hodin činí 32 hodin, předmět je zařazen do třetího ročníku studia. - Základy práva využívají znalostí z oblasti politologie (ON první ročník), s níž úzce souvisí.
--

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
--

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Hodnocení výsledků žáků

- Žák je hodnocen podle výsledků dosažených ve: - Vědomostních testech (minimálně 2 za pololetí) - Aktivitách ve výuce - Účast ve výuce - Samostatná činnost – 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 <i>Občan v demokratické společnosti</i> a <i>Informační a komunikační technologie</i>. - 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
--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník	32	
Žák: - Na základě konkrétních info z médií popíše rozvrstvení dnešní společnosti - Rozlišuje dělení sociální, národnostní, náboženské - Dokáže přiřadit sám sebe do některého z etnik a odůvodnit to - Zná zásady slušného chování, uvede konkrétní příklady ze života (sousedská výpomoc, přátelská ...) - Uvědomuje si sociální rozdíly, nastíní fiktivní řešení - Učí se vytvářet svůj vlastní finanční rodinný rozpočet - Na konkrétních příkladech uvádí důvody vzniku konfliktů menšin s většinami - Vyjmenuje, jaké ochrany nabízí menšinám stát - Charakterizuje náboženství a sekty na našem území - Uvede konkrétní příklady porušování rovnosti pohlaví a diskutuje nad nimi	14	1 Člověk a společnost 1.1 Lidská společnost a společenské skupiny 1.2 Zásady odpovědného, slušného chování, etiketa 1.3 Stratifikace současné společnosti (nerovnost, chudoba) 1.4 Sociální zajištění občanů 1.5 Náboženství, církve, sekty 1.6 Rasy, národnosti, menšiny – problematika společného soužití 1.7 Rovnost pohlaví 1.8 Sociální problémy české společnosti

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

- Uvede základní lidská práva - Popíše, kde může člověk vyhledat pomoc v případě porušení práv - Vysvětlí základní principy demokracie, uvědomuje si rozdíl mezi demokratickým systémem a nedemokratickým systémem - Uvede konkrétní příklady porušování či ohrožování demokracie - Vysvětlí základní funkce ústavy - Popíše fungování veřejné správy a samosprávy - Charakterizuje státní symboly - Uvede nejvýznamnější politické strany a vysvětlí základní principy, zná konkrétní jména spjatá s jednotlivými stranami - Na základě zpráv uvede příklady extremismu, radikalismu v ČR, diskutuje o nich - Dokáže debatovat o porušování práv u konkrétních známých kauz - Uvede známá občanská sdružení - Vyjmenuje jiné typy státu a rozlišuje je	16 2 2 2 2 1 1 1 1 1 2 1	2 Člověk a stát 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 2.6 Politický radikalismus a extremismus 2.7 Státní symboly 2.8 Občanská společnost 2.9 Základní hodnoty a principy demokracie 2.10 Lidská práva (obhajování, zneužívání) 2.11 Práva dětí
	2	3 Klasifikace, opakování, exkurze
2. ročník	32	
Zák: - Vysvětlí pojem socializace a uvědomuje si její důsledky - Definuje svou vlastní sociální roli, snaží se vytyčit si úkoly - Učí se žít s jinými lidmi, snaží se najít ve společnosti své místo - Rozumí pojmu sociální skupina a uvede důvody motivace jejich členství - Rozlišuje komunikaci verbální a nonverbální - Na konkrétních situacích se učí ovládat pravidla komunikace, prostředky - Učí se vyhýbat sociálním konfliktům, popřípadě je řešit (zdolávat)	5	Aplikovaná psychologie, ČR, Evropa a svět 1 Sociální psychologie 1.1 Chování člověka 1.2 Profesionální vedení a řízení obchodních pracovišť 1.3 Sociální skupiny 1.4 Sociální komunikace 1.5 Sociální konflikty
- Uvede, jak se pracovní podmínky mohou odrážet na psychice člověka - Vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k pracovnímu úkonu - Charakterizuje pracovní prostředí a mezilidské vztahy v něm - Na konkrétním příkladu (třída) uvede, jak se vztahy odrážejí na výkonu skupiny	3	2 Psychologie práce 2.1 Pracovní podmínky vs psychika člověka 2.2 Způsobilost k výkonu práce, motivace 2.3 Pracovní prostředí, mezilidské vztahy
	6	3 Psychologie prodeje

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- Osvojí si techniky poznávání osobnosti klienta vedoucí k úspěšnému obchodu - Naučí se rozeznávat typy klientů, přizpůsobuje se jejich chování - Snaží se předcházet možným konfliktům (učí se to na konkrétních situacích) - Dovede uplatňovat naučené modelové situace týkající se stresových situací		3.1 Spotřební chování 3.2 Kupní motivace 3.3 Osobní působení obchodníka 3.4 Chování a vystupování v souvislosti se společenskými normami
- Řeší běžné i méně běžné situace s ohledem na individualitu zákazníka - Při sociálních pracovních kontaktech využívá všech svých získaných znalostí		3.5 Zákazník jako partner při prodeji 3.6 Vlivy působící na kupní jednání
- Ovládá zásady profesního vystupování a společenské etikety - Popíše na konkrétních příkladech (situacích) vhodné společenské chování - Rozpozná nevhodné chování, umí odůvodnit tuto nevhodnost - Vysvětlí pojem kulturní vzorec a uvede možné rozdíly mezi příslušníky jiných etnik	3	4 Základy etiky 4.1 Společenská etika 4.2 Společenská setkání 4.3 Etika podnikatele
- Na konkrétních situacích se učí ovládat vhodné techniky sjednávání schůzek - Učí se vybírat nejvhodnější prostředí s ohledem na charakter obch. jednání - Učí se přijímat za své různé vhodné uvítací techniky a zkouší prostředky pro získání důvěry (narativní dialog)	4	5 Obchodní jednání 5.1 Sjednání návštěvy a její telefonické potvrzení 5.2 Prostor, atmosféra pro obchodní jednání 5.3 Dochvilnost, uvítání, získání důvěry
- Na konkrétních příkladech uvádí rozdíly mezi obchodními partnery z ČR a zahraničními partnery		5.4 Obchodní partner ČR a zahraničí
- Je schopen prezentovat definici rodiny - Vyjmenuje funkce rodiny, typy rodiny - Diskutuje o problémech psychiky dětí vzniklých rozvody a situací kolem nich - Orientuje se v prostředcích, kterými stát přispívá rodinnému rozpočtu	4	6 Rodina 6.1 Rodina a společnost 6.2 Funkce rodiny 6.3 Krize rodiny, rozvodovost – důsledky právní a morální 6.4 Péče státu o rodinu, rodinný rozpočet, spoření
- Orientuje se v ČR – průmysl, zemědělství, kultura - Rozdělí svět na základě dostupných informací na země chudé a bohaté - Vyjmenuje všechny země sousedící s Českou republikou - Vysvětlí pojem globalizace - Uvede problémy rozvojových zemí známé z médií	4	7 Postavení ČR v Evropě a ve světě 7.1 Současný svět, rozdělení zemí dle majetku 7.2 Sousedé České republiky 7.3 Globalizace 7.4 Potíže a perspektivy rozvojových zemí

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

	3	8 Opakování, klasifikace, exkurze
3. ročník	32	
Žák: - Vysvětlí pojem právo a jeho vznik, objasní roli práva v životě jednotlivce - Orientuje se v právních vztazích - Chápe rozdíl mezi právní subjektivitou- způsobilostí k právním úkonům - Definuje, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům	4	1 Člověk a právo 1.1 Právo a spravedlnost 1.2 Právní stát 1.3 Právní ochrana občanů 1.4 Právní vztahy
- Popíše soustavu soudů v ČR - Vyjmenuje a rozlišuje právníka povolání, jejich funkce - Chápe pojem odpovědnost za škodu - Dokáže vyjmenovat náležitosti konkrétních smluv - Uvede práva a povinnosti vlastníků	6	2 Soudní moc 2.1 Soudstva soudů v ČR 2.2 Právníka 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	7	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
- Uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a kdy je trestně odpovědný, oba pojmy rozlišuje - Vyjmenuje možné formy trestu - Popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství, rozlišuje jejich úkoly - Rozpozná známky šikany, ví, kde vyhledat pomoc - Uvede nejčastější projevy kriminality mladistvých, zmíní nejznámější kauzy	9	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) 4.4 Kriminalita mladistvých 4.5 Kriminalita páchaná na mladistvých
- Z textu fiktivní smlouvy umí vyhledat práva a povinnosti z ní vyplývající (cestovní pojištění, koupě zájezdu...) - Vysvětlí pojmy vlastnické právo, vlastnictví, spoluvlastnictví - Rozlišuje způsoby nabytí majetku	3	5 Občanské právo 5.1 Vlastnické, dědické a závazkové právo 5.2 Smlouvy
	3	6 Klasifikace, opakování, exkurze

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Přírodovědné vzdělávání

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

POJETÍ PŘEDMĚTU BIOLOGIE V RÁMCÍ ZPV

Obecné cíle předmětu

- Seznámit žáky se základy poznatků z biologie
- Směřovat zájmy mládeže ke zdravému životnímu stylu a péči o zdraví
- Seznámit žáky s anatomii člověka a s důležitými aspekty v životě a vývoji lidského organismu

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků, jež se dále člení.
- Mnohá témata jsou doplněna o názorné (obrázkové) přílohy pro snadné pochopení učiva
- Témata učiva vedou studenty k zamýšlení nad zdravým životním stylem a k péči o zdraví a rovněž k péči o životní prostředí

Pojetí výuky

- Frontální vyučování
- Samostatná práce studentů + výstupy před třídou
- Problémové úkoly, referáty
- Prezentace samostatně připravené práce ve třídě
- Diskuse
- Hry a soutěže
- Promítání názorných ukázek – filmy, obrázky

Hodnocení výsledků žáků

- Po dokončení tematických celků bude následovat písemný test nebo ústní prezentace znalostí
- Žáci budou také hodnoceni za vypracování samostatného úkolu a za jeho veřejnou prezentaci, za aktivitu v hodinách
- Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Student využije získaných vědomostí v oblasti biologie v praktickém životě – v péči o zdraví a též v péči o životní prostředí
- Průběžně bude rozvíjena jeho komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace
- Dokáže formulovat své názory a požadavky jasně, věcně, srozumitelně
- Bude schopen přínosné diskuse podložené patřičnými a odpovídajícími argumenty

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník	32	
Žák – žákyně:		1. Země a život
- Zná základní informace o Zemi a naší Sluneční soustavě		
- Charakterizuje jednotlivé geosféry a jejich spojitost s životem organismů		2. Geosféry
- Zná základní informace o buňce, umí charakterizovat jednotlivé projevy živých soustav		3. Vznik života - charakteristika života, buňka
- Dokáže popsat základní podmínky nezbytné pro život organismů, ekosystému, biomů a vztahy mezi organismy v prostředí		4. Rozmanitost a podmínky života - ekosystémy, biomy
- Charakterizuje souvislosti s možným vznikem života na Zemi		5. Evoluce - geologický a biologický vývoj - evoluční teorie a evoluce člověka
- Zná příklady důkazů evoluce a též poznatky o vývoji člověka		
- Zná podstatné informace z anatomie lidského organismu		6. Člověk - anatomie a fyziologie lidského organismu - orgánové soustavy
- Orientuje se v základních pravidlech genetiky a umí popsat podstatu genetiky		7. Genetika
- Charakterizuje přínosné a naopak nebezpečné aspekty pro lidské zdraví a život		8. Zdraví člověka Ochrana zdraví člověka
- Je si vědom potřeby ochrany zdraví a života a eliminace nežádoucích návyků		
- Uvědomuje si potřebu ochrany životního prostředí a důležitost zachování co největšího počtu rostlinných a živočišných druhů na Zemi		9. Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě a tok energie - typy krajiny
- Zná globální problémy, které ohrožují život na Zemi		
- Umí vysvětlit základní ekologické pojmy		
- Dokáže charakterizovat abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)		
- Charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu		
- Je schopen uvést příklady potravního řetězce		
- Chápe podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického		
- Má přehled o různých typech krajiny a o jejím využívání člověkem		

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- Zná 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 - Umí popsat přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti a dokáže posoudit vliv jejich využívání na prostředí - Charakterizuje globální problémy na Zemi, popíše způsoby nakládání s odpady - 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 enviromentálních, 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 enviromentálního problému.		10. Člověk a životní prostředí - vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím a dopad lidské činnosti na životní prostředí - přírodní zdroje energie a surovin - globální problémy - nástroje společnosti na ochranu životního prostředí - odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí
---	--	--

POJETÍ PŘEDMĚTU FYZIKA V RÁMCI ZPV

Obecné cíle předmětu

- Vést žáky k pochopení základních fyzikálních zákonů, logickému uvažování a řešení jednoduchých fyzikálních problémů - Naučit žáky využívat fyzikálních poznatků v profesním a občanském životě

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tématických celků, které se dále člení - Mnohá témata jsou doplněna o názorné obrázkové přílohy pro snadné pochopení učiva - V efektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělání k tomu, aby žáci získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání
--

Pojetí výuky

- Frontální vyučování - Samostatná práce studentů, výstupy před třídou - Promítání názorných ukázek, filmů, využití audiovizuální techniky - Diskuse - Problémové úkoly, referáty

Hodnocení výsledků žáků

- Po dokončení tématických celků bude následovat písemný test nebo ústní prezentace znalostí - Hodnocení budou také za vypracování samostatných úkolů a za jejich veřejnou prezentaci
--

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- Aktivita v hodinách - Účast v hodinách - Podporováno bude také sebehodnocení a hodnocení kolektivem

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Student využije získané vědomosti z oblasti fyziky v praktickém životě – vliv gravitace, působení síly, pohyby těles, význam optiky atd. - Průběžně bude rozvíjena komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledávat potřebné informace - Dokáže jasně, věcně a srozumitelně formulovat své názory - Bude schopen přínosné diskuse podložené patřičnými a odpovídajícími argumenty

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
2.ročník	32	
Žák - žákyně : - 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 - Aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh		1. Mechanika pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace mechanická práce a energie posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil tlakové síly a tlak v tekutinách
- Vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek - v přírodě a v technické praxi - Umí vysvětlit pojem vnitřní energie soustavy - (tělesa) a způsoby její změny - Popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů - Popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a technické praxi		2. Termika teplota, teplotní roztažnost látek teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa tepelné motory struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
- Popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj - Řeší úlohy s použitím Ohmova zákona - Zná princip a použití polovodičových součástek z přechodem PN - Určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem - Popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice		3. Elektřina a magnetismus elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- 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		4. Vlnění a optika mechanické kmitání a vlnění zvukové vlnění světlo a jeho šíření zrcadla a čočky, oko druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření
- Zná strukturu elektronového obalu atomu - z hlediska energie elektron - 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		5. Fyzika atomu model atomu, laser nukleony, radioaktivita, jaderné záření jaderná energie a její využití
- Charakterizuje Slunce jako hvězdu - Popíše objekty ve sluneční soustavě - Zná příklady základních typů hvězd		6. Vesmír Slunce, planety a jejich pohyb, komety hvězdy a galaxie

POJETÍ PŘEDMĚTU CHEMIE V RÁMCI ZPV

Obecné cíle předmětu

- Seznámit žáky se základními poznatky z různých oborů chemie a se základními zákonitostmi - Vést žáky k logickému myšlení - Využívat získaných poznatků a dovedností v praktickém životě - Vést žáky k ochraně životního prostředí
--

Charakteristika učiva

- Učivo je rozděleno do jednotlivých tematických celků, jež se dále člení. - Mnohá témata jsou doplněna o názorné obrázkové přílohy pro snadné pochopení učiva - Témata učiva vedou studenty i k zamýšlení nad vztahem chemie a životního prostředí

Pojetí výuky

- Frontální vyučování - Samostatná práce studentů + výstupy před třídou - Problémové úkoly, referáty - Prezentace ve třídě - Diskuse - Promítání názorných ukázek – filmů, obrázků na plátně

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Hodnocení výsledků žáků

- Po dokončení tematických celků bude následovat písemný test nebo ústní prezentace znalostí - Hodnocení budou také za vypracování samostatných úkolů a za jejich veřejnou prezentaci - Aktivita v hodinách - Podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem
--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Student využije získaných vědomostí v oblasti chemie - Průběžně bude rozvíjena jeho komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace - Dokáže formulovat své názory a požadavky jasně, věcně, srozumitelně - Bude schopen přínosné diskuse podložené patřičnými a odpovídajícími argumenty

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
3.ročník	32	
Žák – žákyně: - Dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - Popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby - Zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - Popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - Popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi - Vyjádří složení roztoků a připraví roztok požadovaného složení - Vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí - 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 - Charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - Posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		2. Anorganická chemie - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - 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		3. Organická chemie - vlastnosti atomu uhlíku

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

chemické vzorce a názvy - Uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě - Posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí		- základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
- Charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny - Uvede chemickou podstatu, výskyt a funkci - nejdůležitějších přírodních látek - Vysvětlí podstatu fotosyntézy -		4. Biochemie - chemické složení živých organismů, - biogenní prvky - přírodní látky- bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, - biokatalyzátory - biochemické děje, fotosyntéza
- Definuje fyzikálně-chemickou podstatu působení detergentů a jejich vliv na složky životního prostředí, aplikuje jejich šetrné využívání v praxi - Vysvětlí vliv přídatných látek na vlastnosti potravin a dokáže na obalech potravin najít informace o těchto látkách - Rozliší léčiva podle chemické podstaty a léčebného účinku - Definuje účinek léčiva jako výsledek vzájemného působení mezi léčivem a organismem - Rozlišuje účinek jednotlivých skupin pesticidů, zná cesty průniku do potravního řetězce a objasní jejich vliv na organismus a životní prostředí - Objasní základní úkoly ochrany obyvatelstva při mimořádných událostech - Zná zásady poskytnutí první pomoci při zranění - Zná tísňové linky		5. Chemie v denním životě - mýdla a detergenty - aditiva, tužidla, emulgátory, - konzervační činidla v potravinářství - léčiva, antibiotika - pesticidy - ochrana člověka při mimořádných událostech

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Matematické vzdělávání

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 studenti navrhnou postup řešení - Procvičování s možností využití skupinové práce - Pravidelná samostatná práce studentů s využitím aktivizačních prvků
--

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu (klasifikační 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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- <i>Komunikativní kompetence:</i> 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 - <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
--

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 kalkulátoru; - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití		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

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
trojčlenky a procentového počtu; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací;		- slovní úlohy
- 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 vzdělání; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky - při spoření, splátky úvěrů; - interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - 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 vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie		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
a zdroje informací		
- užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkcí $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru; - 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 rovin, dvou rovin; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a rovin, dvou rovin; - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací		7. Stereometrie - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich sítě - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
- 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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 studenti navrhnou 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 studentů s využitím aktivizačních prvků

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení studentů vychází z klasifikačního řádu (klasifikační 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

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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

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 vedoucích 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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Estetické vzdělávání

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

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., 2. a 3. ročník – 1h. 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.
--

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin 96	Tematický celek
	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 mýtu/, je seznámen s 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 staročeštinu/ 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
- Vytváří si přehled o současném kulturním dění /kniha, film, televize, divadlo/		Současná kultura – čtenářské besedy /Harry Potter, Terry Pratchett – sci-fi, hra na vraha/
Obecné kompetence pro všechna témata	32	
- 1.Orientuje se v společensko-kulturně-politickém kontextu		Literatura období baroka, osvícenství a klasicismu /Komenský, Moliere, Defoe/
- 2.Žák je seznámen se znaky jednotlivých uměleckých a literárních směrů a snaží se je v textech najít		Literatura v době národního obrození
- 3.Umí zařadit autora do příslušného směru či skupiny		Romantismus ve světě i u nás
- 4.Dokáže klasifikovat texty podle druhů a žánrů		Realismus ve světě i u nás do počátku 20. století
- 5.Uplatňuje znalosti z literární teorie i jazykového vyučování		Současná kultura – čtenářské besedy
- 6. Snaží se vyjádřit hodnocení postav, formulovat		

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

	základní myšlenky díla,		
		32	
-	7.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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Vzdělávání pro zdraví

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 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.
- 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 ročníků, 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 na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků/žáky, vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni 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.

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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.

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
- zvládají základy kondičního cvičení s náčiním a náradím - zvládají základní 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
zvládají základní pravidla a herní činnosti: - volejbalu, - fotbalu, - košíkové, - házené - florbalu, - frisbee, - badmintonu		3. Hry
- 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 tur - zvládne ošetřovat sjezdové, snowboard - mají základní znalosti o technice mazání lyží a výběru vosků, základní znalosti o lyžařské výzbroji		4. Lyžování, snowboard

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- získají základní znalosti o vývoji lyží a lyžování, o historii a současnosti lyžařských sportů - získají znalosti o metodice výuky sjezdového lyžování a snowboardu - osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky, carving, (kurz)		
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
znají první pomoc při: - stavění krvácení - život ohrožujících stavech - bezvědomí - při šoku - zlomeninách - otravě - popáleninách a omrzlinách - úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - zvládne provádět resuscitaci		6. První pomoc
chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu - uvědomují si formy sportovního tréninku pro upevňování zdraví - žáci/žákyně znají zásady sportovního tréninku - chápou principy adaptace na tělesnou zátěž - 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		7. Tělesná výchova – teoretické poznatky
absolvuji UNIFIT-TESTY - specifické testy		8. Testování tělesné zdatnosti

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Vzdělávání v ICT

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 a žákyně vyhledávat, třídit, ověřovat a využívat informace z internetové sítě a užívat internetu ke komunikaci při respektování zásad etiky a legislativy. K uskutečnění těchto cílů přispívá ovládnutí základních textových, tabulkových programů, zpracování grafických podkladů pro tvorbu multimediálních aplikací a využívání výukového software.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět informační technologie vychází ze vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích z RVP. Žáci a žákyně porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným 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 afektivních cílů se žáci a žákyně učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativními, kriticky a kultivovaně hodnotit, kooperovat.

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 a žákyně má k dispozici vlastní pracoviště. Výuka předmětu probíhá převážně formou samostatných prací, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Žáci a žákyně se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem.

Hodnocení výsledků žáků

K ověření znalostí jsou využívány testy a samostatné práce vytvořené podle předloh či zadaných požadavků a pravidel.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Získané kompetence se široce upevňují a rozvíjejí při vzdělávacích aktivitách v ostatních předmětech, při zapojení do konkrétních školních projektů a aktivit a při činnostech spojených s běžným životem školy. Výchovně vzdělávací postupy směřují k vytváření klíčových kompetencí. Kromě ústřední klíčové kompetence k efektivnímu využití informačních a komunikačních technologií a efektivní práci s informacemi se v předmětu informacemi se v předmětu informační technologie nejčastěji uplatňují následující klíčové

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

kompetence: <i>kompetence k učení</i> - vyučující motivuje žáky a žákyně k učení ukázkami využití v praxi - vyučující vede žáky a žákyně k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací, sám do procesu vstupuje pouze jako konzultant <i>kompetence k řešení problémů</i> - vyučující vede žáky a žákyně při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů - vyučující využívá samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, resp. referátů - žáci a žákyně jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků a žákyně <i>kompetence sociální a personální</i> - vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v učebnách výpočetní techniky <i>kompetence pracovní</i> - žáci a žákyně mohou prezentovat výsledky vlastní práce Poznátky z předmětu informační technologie uplatní a využije žák, žákyně v dalších předmětech: <i>jazykové vzdělávání</i> - práce s autentickými texty zejména v rámci problematiky interkulturních specifik (cizojazyčné webové stránky, reklamy, audio a videonahrávky) - multimediální programy - vyhledávání informací (internet, různé nosiče), jejich zpracování a příprava samostatných prezentací - administrativní styl, korespondence (písemné výstupy, použití standardních šablon, tabulek, vzorových formulářů apod.)
--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	96	
Žák/žákyně – 1. ročník	32	1. Základní pojmy, technické vybavení a programové vybavení počítače
- používá počítač a jeho periferie, definuje základní odborné pojmy (hardware, software, kompatibilní, analogová a digitální zařízení, bit, byte, interní, externí, protokol, ovladač, program, dokument apod.) - dokáže vysvětlit funkci základních počítačových komponent (procesor, operační paměť, disky, optická média, grafická karta, síťová karta, zvuková karta, rozumí pouze vnější funkce, 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, podnikové aplikace, vývojová prostředí a překladače programovacích jazyků, grafické a CAD programy, počítačové hry, výukové programy, pomocné programy a speciální programy pro různé profese		- hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- charakterizuje funkce operačního systému, uvede v souč. nejrozšířenější operační systémy (MS Windows v různých verzích, Linux, Apple OS atd.)		- operační systém, data, soubor, složka, souborový manažer, komprese dat
- 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, ukládá a otevírá dokumenty, komprimuje a dekomprimuje soubory a složky) - provádí základní nastavení operačního systému (dovede vybrat aktivní klávesnici, nastavit datum a čas, chování myši a klávesnice, umí vybrat pozadí plochy, spořič obrazovky a další vlastnosti zobrazení) - využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - 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) - 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 - nápověda, manuál
Žák/žákyně – 2. ročník	18	2. Textový editor
- 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 - 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, vkládá obrázek jako rastr - specifikuje význam a výhody důsledného		- prostředí textového editoru, nastavení zobrazení dokumentu - zásady pořizování textu v počítači - struktura textu – přiřazení stylu

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), charakterizuje základní dělení písem (proporcionální a neproporcionální, patková a bezpatková, psaná písma) - formátuje odstavec, nastavuje základní vlastnosti odstavce (odsazení a mezery, zarovnání, ohraničení a podklad, odrážky a číslování) i vlastnosti pro řízení toku textu v dokumentu (nedělení odstavce, spojení s následujícím, hlídání osamocených řádků) - aplikuje změny písma z odstavce na vybraný styl odstavce - 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 odstavci - vkládá obrázky ze souboru i pomocí schránky, používá rámce (textová pole), mění umístění, velikost, ohraničení, podklad a způsob obtékání textu vložených objektů - používá pravidla pro umístění obrázků v textu (stejná nebo výrazně odlišná velikost, zarovnání okrajů, pohyb objektu do dokumentu) vkládá a určuje parametry textové tabulky, edituje tabulku a nastavuje její formát (vzhled)		- formátování (vzhled) textu, změna stylu, typografická a estetická pravidla - vkládání dalších objektů do textu a jejich vlastnosti, textové tabulky
Žák/žákyně	14	3. Tabulkový procesor
- vysvětlí princip funkce tabulkového programu (buňky s čísly, na které se odkazuje přes jejich adresu) a oblasti jejich využití (matematika, statistika, prezentace dat s využitím grafů) - definuje strukturu tabulky (řádky, sloupce, buňky a jejich značení, listy, řádek vzorců) - zadá vzorec (funkci) odkazující se na jiné buňky, respektuje prioritu operátorů, zadává a vybírá argumenty funkcí - vysvětlí a používá relativní a absolutní adresaci buněk - mění obsah buňky, kopíruje a přesouvá buňky a jejich oblasti, plní vzorce do sousedních buněk, vytváří nejen číselné řady - mění šířku sloupců a výšku řádků, vkládá a		- principy funkce a oblasti využívání tabulkových procesorů, struktura tabulky - vzorce a funkce obecně, adresace buněk (relativní a absolutní) - editace a plnění buněk

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- vypouští řádky nebo sloupce - používá základní funkce (součet, průměr, maximum, minimum, sinus, cosinus, tangens, odmocnina, budoucí hodnota, platba)		- základní vzorce a funkce
- mění formát zobrazení čísla v buňce (obecný formát, měna, datum, procenta) a určuje počet desetinných míst - formátuje celkový vzhled tabulky s využitím pokročilých voleb automatického formátu - mění formát (ohraničení, podklad) oblasti buněk - vysvětlí prvky grafu (osa kategorií a osa hodnot, legenda, název grafu) - vytváří vhodný graf z údajů v tabulce včetně grafů s více položkami na ose hodnot - vytváří tabulku hodnot a graf průběhu zadané matematické funkce - mění formát jednotlivých oblastí grafu - vysvětlí pojmy záznam, pole a jeho označení - seřazuje záznamy podle stanoveného pole - filtruje záznamy podle stanovených podmínek		- formátování vzhledu tabulky - tvorba a editace grafů - zákl. databázové funkce - filtrování a řazení dat
Žák/žákyně – 3. ročník	16	4. Počítačová grafika, prezentace
- charakterizuje základní pojmy a principy počítačové grafiky - specifikuje grafické formáty a jejich vlastnosti (rastrové – BMP, JPEG, GIF, TIFF, PNG) - tvoří a upravuje grafiku na základní úrovni - provádí základní úpravy fotografií (otočení a oříznutí, jas a kontrast, úprava histogramu, úprava barevnosti, doostření, lokální úpravy chyb a skvrn, odstranění červených očí) - vytváří (skládá) vektorové kresby, používá základní objekty (obdélník, elipsa, čára, text, rastr), nastavuje jejich základní vlastnosti (obrys a výplň objektu), používá zarovnání a uspořádání objektů - vyhledává a vytváří poklady pro prezentaci, připravuje (rastrové) obrázky ve vhodném formátu a rozlišení - dodržuje zásady zpracování počítačové prezentace (kontrastní barvy, velká písmena, stručné texty, využívá obrázků, grafů a schémat) - 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 - upravuje jeden snímek, rozmístění a způsob zobrazení jednotlivých objektů a formát		- základní pojmy a principy z oblasti počítačové grafiky - grafické a multimediální formáty, jejich vlastnosti a způsoby využití - práce v rastrovém grafickém editoru - základy práce v (vektorovém) kreslicím programu - prezentace – vytvoření a nastavení prezentace

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

(vzhled) snímku i celé prezentace		
Žák/žákyně	2	5. Práce v lokální síti
- objasní základní výhody sítě (sdílení dat, tiskáren a připojení do internetu, možnost použití centrálního informačního systému a archivace) - přihlašuje se do sítě a zvolí si bezpečné heslo (zná jeho parametry), připojí si (mapuje) složku nabízenou v síti jako síťový disk, definuje základní práva k síťovým diskům (vidět, číst, zapisovat, spravovat) - nastavuje sdílení složky a tiskárny v počítačové síti, uvede základní potřebné údaje (název počítače a sdílené složky)		- možnosti a praktické využití počítačových sítí
Žák/žákyně	10	6. Komunikační a přenosové možnosti internetu
- vysvětlí princip fungování elektronické pošty (schránka na internetu) a princip práce klienta elektronické pošty a tyto nástroje používá - používá nástroje on-line komunikace textové i hlasové, vysvětlí princip IP telefonie		
Žák/žákyně	4	7. Informační zdroje a celosvětová síť internet
- vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace, definuje pojem informace (z hlediska počítačové vědy), zpracovává informace (třídí, ukládá) - všestranně využívá různé informační zdroje (osobní komunikace, elektronické zdroje – web, TV rádio, písemné (tištěné) zdroje – knihy, noviny a časopisy) - vyhledává informace (včetně obrázků) na webu pomocí vyhledávače, vysvětlí způsob jeho fungování, využívá tzv. rozšířené vyhledávání (upřesní zadání) - orientuje se ve výsledcích vyhledávání, ověřuje věrohodnost, kvalitu a relevanci informací získaných pomocí internetu - vysvětlí nebezpečí hrozící z internetu (SPAM, sledování, odcizení dat, odcizení identity - phishing, spyware apod.) a používá prostředky jejich eliminace - respektuje zásady bezpečné práce s internetem (opatrnost při sdělování osobních údajů, silná hesla, opatrnost při instalaci stažených programů a doplňků systému nebo prohlížeče)		- informace, vyhledávání a práce s informacemi, informační zdroje

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Ekonomické vzdělávání

název předmětu:	Ekonomika			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	0	1	2	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Poskytnout žákovi základní vhled do ekonomické oblasti a rozvíjet schopnost ekonomického myšlení.
- Nastínit podstatu podnikání, podmínek vedoucích k zahájení a provozu podnikatelské činnosti.
- Osvojit postupy živnostenského podnikání FO a PO, prezentovat výhodnost jednotlivých typů právních forem.

Charakteristika učiva

- Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Ekonomické vzdělávání*.
- Učivo je rozděleno do tématických celků:
- *Základy tržní ekonomiky* - student se seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu.
- *Podnikání* - student se seznámí se způsoby podnikání dle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele.
- *Pracovně-právní vztahy* - student se seznámí se způsoby vzniku a ukončení pracovního poměru, druhy škod a odpovědností za škody, typy nezaměstnanosti a funkcí úřadů práce.
- *Peníze, mzdy, daně, pojištění* - student se seznámí s měnou, naučí se disponovat s běžným účtem, počítat mzdu, daň z příjmu a pojištění.
- *Podnik, majetek a hospodaření* - student se seznámí s nabýváním majetku, jeho evidencí a inventarizací, se způsoby financování a kalkulací ceny.
- *Daňová evidence* - student se seznámí s platnými normami pro daňovou evidenci, naučí se vyplňovat příslušné tiskopisy související s jednotlivými druhy daní.

Pojetí výuky

- výuka probíhá ve třech ročnících, (celkem 96 hodin)
- 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, DVD, zpětného 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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

probrání jednotlivých tematických celků. - úspěšné absolvování souhrnného testu za jednotlivé ročníky. - hodnotí se vypracování, přednes a obhajoba referátů na dané ekonomické téma
--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Předmětem se prolínají průřezová témata: - člověk a svět práce: žáci vyhodnocují možnosti pracovního uplatnění, dle získaných dovedností - informační a komunikační technologie: žáci pracují s informací, které se v této oblasti často upravují, zabývají se podáváním různých druhů daňového přiznání v elektronické podobě - občan v demokratické společnosti: spočívá v možnosti prezentace vlastních názorů nad daným ekonomickým tématem, s logickým zdůvodněním svého postoje k tématu - Uplatňované kompetence: - komunikativní: žák se vyjadřuje k danému ekonomickému tématu, formuluje své názory a je schopen se zapojit do diskuse, dodržuje základní zásady mluveného a psaného projevu - k pracovnímu uplatnění: vnímají možnosti poskytující trh, jsou schopni vyzdvihnout své přednosti při hledání svého pracovního uplatnění, vštepována podstata rovného uplatnění. - k řešení problémů: jsou schopni na základě předložených podkladů, získat potřebná data a stanovit vhodné řešení - matematické: žáci umí provádět výpočty např. v oblasti daňové a mzdové
--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin 96	Tematický celek
1. ročník	32	
žák: - rozlišuje jednotlivé druhy lidských potřeb dle důležitosti - definuje jednotlivé druhy statků a služeb - dokáže rozlišovat jednotlivé druhy výrobních faktorů - srovnává oblasti dle stupně životní úrovně - formuluje podstatu HDP a HNP		1. Základní ekonomické pojmy - potřeba, uspokojení potřeb - statek, služba - výroba a výrobní faktory - životní úroveň - hospodářská klasifikace světa
- dokáže definovat podstatu trhu - rozdělí trhy na základě stanovených parametrů - vymezí jednotlivé subjekty trhu - definuje funkci a význam subjektů na trhu - objasní rozdíly mezi nabídkou a poptávkou - definuje faktory ovlivňující nabídku a poptávku - rozezná základní druhy nabídky a poptávky		2. Trh a ekonomické systémy - druhy ekonomických systémů - dělení trhů - subjekty trhu - nabídka - poptávka
- objasňuje podstatu peněz v ekonomice - dokáže objasnit postupný vývoj peněz - rozezná a objasní jednotlivé funkce peněz		3. Historie a vývoj peněz - vznik a význam peněz - funkce peněz - měnové systémy

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- vyjmenovává vývoj měnových systémů - objasní význam měny, nominální hodnotu měny a světově využívané měny		- druhy měn
2. ročník	32	4. Podnikání, podnikatel
- objasní význam a podstatu podnikání - určí rozdíly podnikání FO a PO - rozdělí živnosti dle jejich základních znaků - vyjmenovává jednotlivé druhy obchodních společností - vyjmenuje kroky k založení obchodních společností - členění národního hospodářství do jednotlivých sektorů - orientuje se v jednotlivých činnostech podniku - objasní návaznosti činností na hlavní činnost		- podnikání – FO x PO - právní subjektivita a právní odpovědnost - podnikatelský záměr - podnikání podle ŽZ – živnosti - zahájení x ukončení podnikání, - obchodní společnosti - vznik, zánik - typy společností
		5. Majetek a zásobování
- objasňuje podstatu a význam zásob v podniku - vyjmenuje jednotlivé druhy zásob, oběžného a dlouhodobého majetku - orientuje se v obchodních vztazích z oblasti zásobování - provádí jednoduché výpočty u spotřeby a při nákupu zásob		- dlouhodobý a oběžný majetek - zásobování, skladování - řízení zásob
3. ročník	32	6. Hospodaření podniku
- vysvětlí podstatu financování - vysvětlí výhody a nevýhody různých druhů financování - orientuje se v členění nákladů a výnosů - rozliší jednotlivé druhy hospodářských výsledků - zhodnotí výsledek podnikání dle prezentovaných hodnot - sestavuje prodejní ceny dle předložených informací - objasňuje postup přírážkové kalkulace na tvorbě cen		- financování podniku - náklady x výnosy x hospodářský výsledek - kalkulace - typový kalkulační vzorec - přírážková kalkulace
		7. Daně a daňová evidence
- objasňuje podstatu a význam daňové soustavy - rozlišuje daně do skupin dle základních ukazatelů - definuje podstatu jednotlivých daní - řeší jednoduché příklady výpočtu daní - vypočte sociální a zdravotní pojištění za zaměstnance i zaměstnavatele - realizuje bezhotovostní platební styk		- význam a potřeba daní - druhy daní - daňová soustava ČR - mzda/plat – složení, výpočet - doklady – typy a náležitosti

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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 potravin 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>	<i>kód</i>	<i>roč./pol.</i>	<i>poč.h.</i>
1. Racionální výživa a potraviny	M1	1/1	16 hod
2. Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	M2	1/2	16 hod
3. Alkoholické nápoje.	M3	2/1	14 hod
4. Maso. Tuhy a jejich význam ve výživě. Mléko a mléčné výrobky, vejce.	M4	2/1	18 hod
5. Fyziologie výživy. Alternativní směry ve výživě.	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 diskuse se žáky			
. 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, klasická metoda výuky bude kombinována aktivizující metodou / prezentace, promítání DVD, aj./.			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Klíčové kompetence: - <i>Kompetence k ICT</i> - sledování nových trendů při zpracování potravin a práce s informacemi nutnými pro co nejefektivnější zpracování potravin - <i>Kompetence personální a sociální</i> – 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. - <i>Komunikativní kompetence</i> – žák věcně, správně a srozumitelně zpracovává přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáže prezentovat výsledky své práce, používá odborné názvosloví. - Průřezová témata: - <i>Člověk a životní prostředí</i> – 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. Kriteria 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
--

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Racionální výživa a potraviny	Kód modulu:	PaV KČ M 1
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2008
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: 1. Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka, vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje. 2. Popisuje dělení potravin podle původu a podle množství živin v potravinách 3. Orientuje se ve znalostech o potravinách rostlinného původu. 4. Uvádí příklady jejich vhodného použití jednotlivých druhů v kuchyni, skladování a způsoby konzervování.			
Obsah modulu (modul je strukturován do jednotlivých lekcí): 1.lekce Racionální výživa, základní živiny/bílkoviny,tuky,cukry/,živiny nezbytné 2.lekce Ovoce,zelenina, brambory-význam, složení, použití 3.lekce Luštěniny – význam, složení, rozdělení, použití 4.lekce Obiloviny – význam, složení, rozdělení, použití, výrobky			
Doporučené postupy výuky: Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách . Postupy výuky se soustředí na : • Racionální výživu a základní živiny • Jednotlivé druhy potravin rostlinného původu, význam ve výživě a složení • Použití jednotlivých druhů při výrobě pokrmů			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka • Definuje pojem požívatiny • 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 Výsledek 4: • Vysvětlí pojem konzervace potravin • Objasní způsoby konzervování různých druhů potravin rostlinného původu			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %
- Vědomostní test	40 %
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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV KČ M 2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2008
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: 1. Definuje význam pochutin /koření, kořenící přípravky, čaj, káva, kakao, kypřící a želírovací prostředky/ a uvádí jejich druhy a složení 2. Popisuje výrobu vybraných druhů pochutin / káva, čaj, kakao / 3. Rozlišuje druhy sladidel a charakterizuje je, rozlišuje druhy cukru a medu a navrhuje jejich použití 4. Zařazuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a charakterizuje jejich složení			
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí: 1.lekce Pochutiny – rozdělení, charakteristika, výroba a použití 2.lekce Sladidla – charakteristika, druhy, výroba a použití 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 kaka, 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně 40 % - Aktivita při výuce 20 % - Vědomostní test 40 %	
Doporučená studijní literatura: Ing. Mašek,L : Potraviny a nápoje v kostce, RATIO Kružíak,P.,Schiller,R.:Potraviny a nápoje,Praha,Merkur 1990	

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Alkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV KČ M3
Délka modulu:	14 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 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 organizmus a jak z krátkodobého tak dlouhodobého hlediska.

Předpokládané výsledky vzdělávání

Žák:

1. Užívá gastronomické dělení alkoholických nápojů / druhy / a charakterizuje jejich vlastnosti
2. Vysvětluje výrobu jednotlivých druhů nápojů, jejich vhodné skladování a případné vady
3. Posuzuje závažnost nepříznivého působení alkoholu na lidský organismus

Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí:

- 1.lekce Pivo – význam, výroba, rozdělení, skladování
- 2.lekce Víno – význam, rozdělení, výroba a skladování
- 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:

- | | |
|---|------|
| - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 30 % |
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Referát – výroba a požití určeného al. nápoje | 30 % |

Doporučená studijní literatura:

Ing. Mašek, L.: Potraviny a nápoje v kostce, RATIO
Kružliak, P., Schiller, R.: Potraviny a nápoje, Praha, Merkur 1990

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Maso. Tuky a jejich význam ve výživě. Mléko a mléčné výrobky, vejce.	Kód modulu:	PaV KČ M 4
Délka modulu:	18 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	splněn modul č. 1		
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 5. Navrhne vhodné druhy tuků pro přípravu pokrmů – uvádí příklady 6. Charakterizuje mléko, mléčné výrobky a zdůvodní význam mléka a mléčných výrobků ve výživě 7. Popíše strukturu vajec a jejich význam ve výživě. Uvede možná použití vajec ve výrobním středisku. Popíše skladování a manipulaci s vejci s ohledem na možné nákazy z vajec.			
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			
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 strávníků Výsledek 3: . Posoudí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při úpravě konkrétních pokrmů . Zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strávníků Výsledek 4: . Uvede dělení tuků a charakterizuje jednotlivé druhy			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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							
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							
Postupy hodnocení: <table><tr><td>- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně</td><td>40 %</td></tr><tr><td>- Aktivita při výuce</td><td>20 %</td></tr><tr><td>- Vědomostní test</td><td>40 %</td></tr></table>		- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %	- Aktivita při výuce	20 %	- Vědomostní test	40 %
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %						
- Aktivita při výuce	20 %						
- 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							

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Fyziologie výživy. Alternativní směry ve výživě.	Kód modulu:	PaV KČ M5
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2008
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 strážníků 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 nejvhodnějších stravovacích návyků.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Diskutuje na téma - přeměna jednotlivých látek v lidském organismu 2. Charakterizuje jednotlivé funkce trávicího systému 3. Popisuje metabolismus živin v lidském organismu 4. Uvádí zásady diferencované stravy a přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné zátěži 5. Definuje pojem dietní stravování a uvádí zásady úpravy pro diety šetřící a posuzuje nutriční hodnotu potravin a její změny vznikající při zpracování 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 strážníků (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			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí : 1.lekce Látková přeměna živin – metabolismus 2.lekce Trávicí trakt – jednotlivé části a funkce 3.lekce Diferencovaná strava – charakteristika jednotlivých skupin strážníků 4.lekce Sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny osob 5.lekce Diety – rozdělení jednotlivých druhů diet a jejich uplatnění 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 strážníků, 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 strážníků. Jedná se o diferencovanou stravu i dietní.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Popíše přeměnu jednotlivých látek v lidském organismu / metabolismus /			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

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:

- Vysvětlí rozdíly ve stravování jednotlivých skupin strážníků

Výsledek 5:

- Definuje podstatu jednotlivých diet, vysvětlí zásady úpravy pro diety šetrící a posoudí nutriční hodnotu potravin a její změny vznikající při zpracování

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:

- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %
- Aktivitu na cvičeních	20 %
- 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

- Předmět má zprostředkovat žákům ucelený přehled o hygienických předpisech HACCP a jejich uvádění do praxe, o bezpečnostních předpisech, které souvisejí se zpracováním surovin, - seznámit žáky s vybavením provozoven společného stravování, se zásadami organizace a řízení výrobního střediska, s předběžnou přípravou potravin a s moderními trendy přípravy potravin, - vést žáky k tomu, aby samostatně pracovali a rozhodovali se, využívali znalostí z estetiky při expedici pokrmů, hospodárně zacházeli s potravinami a získali povědomí o ekologickém chování, - poskytnout poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování surovin a potravin živočišného a rostlinného původu, - dbát na dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů, - vést k dodržování zásad racionální výživy v návaznosti na klasické i moderní technologické postupy přípravy pokrmů, Dále se seznámí s mezinárodní kuchyní a přípravou pokrmů pro osoby se zdravotním omezením, včetně sestavování jídelníčků.

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP - <i>Výroba pokrmů a profilující okruh - kuchař</i> - seznámení s vlastnostmi a využitím surovin, polotovarů i hotových výrobků, jejich správným skladováním a hygienickými i bezpečnostními zásadami při úpravě pokrmů - je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), které souvisejí se zpracováním surovin a jejich uváděním do praxe - gastronomická pravidla sestavování jídelníčků pro různé příležitosti a skupiny strávníků - seznámení s druhy, správnou obsluhou a vhodným použitím technického zařízení výrobního střediska - příprava dietních pokrmů i pokrmů cizích kuchyní - příprava pokrmů pro běžné i slavnostní příležitosti 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..

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	kód	roč./ pol.	poč.hod.
1. Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy. Skladové hospodářství a HACCP.	M 1	1/1	10 hod
2. Přílohy a bezmasé pokrmy	M 2	1/2	10 hod
3. Polévky a omáčky	M 3	1/2	12 hod
4. Jateční maso a zařízení na uchování pokrmů v teple	M 4	2/1,2	44 hod

5. Ryby, drůbež, zvěřina	M 5	2/2	20 hod
6. Pokrmy na objednávku a úpravy mletých mas. Zařízení pro jejich úpravu	M 6	3/1	24 hod
7. Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Moučníky a stroje na úpravu těst	M 7	3/1,2	20 hod
8. Pokrmy studené kuchyně	M 8	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:

Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění – žák je schopen:

uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace;

využívat ke svému učení zkušenosti 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:

Občan v demokratické společnosti - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti studenta, student bude schopen přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti;

Člověk a svět práce – student bude schopen vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru.

Člověk a životní prostředí – student bude schopen jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické;

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.

Kriteria vychází z Klasifikačního řádu SOU 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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
- **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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy. Skladové hospodářství a HACCP.	Kód modulu:	TE KČ M1
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání		
Charakteristika modulu: Modul popisuje postupy při předběžném opracování surovin rostlinného živočišného původu , definuje a charakterizuje možnosti jejich následné tepelné úpravy. Kategorizuje jednotlivá technologická zařízení pro předběžné zpracování potravin a pro tepelné úpravy. Vysvětluje nutnost bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a uvádí hlavní zásady BOZP v potravinářských provozech. Modul dále seznamuje s předepsaným skladováním potravin. Objasňuje nutnost evidence zásob.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Rozlišuje jednotlivé předběžné úpravy potravin rostlinného původu 2. Charakterizuje vhodné předběžné úpravy potravin živočišného původu 3. Dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady 4. Definuje jednotlivé tepelné úpravy a zhodnotí možnost jejich praktického použití při úpravě jednotlivých druhů pokrmů 5. Uvádí vhodnost různých strojů a zařízení pro zpracování surovin 6. Používá znalosti a dovednosti v programu HASAP a pravidla osobní hygieny, hygieny pracoviště a potravin 7. Rozlišuje jednotlivé druhy skladů specifikuje druhy zásob a jejich evidenci 8. Kategorizuje a specifikuje výrobní a odbytová střediska			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. 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 - <u>Jak správně krájet</u> 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 3,4:

- 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 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

- Vyjmenuje a specifikuje jednotlivé kategorie odbytových a výrobních středisek

Postupy hodnocení:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - 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
 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Přílohy a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	TE KČ M2
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1.9.2011
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: - Definuje dělení příloh, jejich dávkování a význam ve výživě - Popisuje jednotlivé technologické postupy přípravy základních druhů příloh, znalosti využívá při jejich přípravě - Uvádí význam bezmasých pokrmů ve výživě, jejich rozdělení a dávkování - Popisuje technologické postupy základních druhů bezmasých pokrmů			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: - Přílohy – význam ve výživě, dělení, příprava, expedice Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny <u>Vaření rýže - risotto metoda</u> <u>Jak připravit polentu</u> <u>Vaření rýže - pilaf metoda</u> <u>Vaření rýže - variace risotta</u> Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi <u>Jak připravit čerstvé těstoviny</u> <u>Jak připravit domácí gnocchi</u> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty <u>Kyselý zálivky (vinaigrette) a dresinky</u> - Bezmasé pokrmy – význam ve výživě, dělení, příprava a expedice Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci <u>Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla</u> <u>Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná</u> <u>Jak připravit omeletu</u>			
Doporučené postupy výuky: - 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 - Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny <u>Vaření rýže - risotto metoda</u> <u>Jak připravit polentu</u> <u>Vaření rýže - pilaf metoda</u> <u>Vaření rýže - variace risotta</u> - Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi			



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 studium*

a tříleté dálkové studium

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

- 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:

- Vědomostní test	40 %
- Výsledky cvičení	20 %
- Průběžné hodnocení vědomostí	40 %

Doporučená studijní literatura:

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

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Polévky a omáčky	Kód modulu:	TE KČ M3
Délka modulu:	12 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
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 zavárek 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: - Definuje význam polévek ve výživě a gastronomické dělení polévek - Charakterizuje a popisuje technologické postupy základních druhů polévek a vývarů - Charakterizuje vložky a zavářky do polévek a popisuje technologické postupy jejich přípravy - Charakterizuje omáčky a uvede jejich význam ve výživě - Definuje význam omáček ve výživě a gastronomické dělení omáček - Popisuje technologické postupy omáček k hov.masu ,základních a složitých omáček			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: - Polévky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění – Polévky <u>Krémové polévky zahuštěné jíškou</u> <u>Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin</u> <u>Consommé</u> <u>Polévky z vývarů</u> <u>Studené polévky</u> - Vývary – rozdělení, použití, technologické postupy Výukový program – Kulinářské umění – Vývary <u>Hovězí vývar, glace, demi-glace</u> <u>Ostatní vývary</u> <u>Světlý vývar</u> <u>Tmavý vývar</u> - Omáčky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky <u>Máslová omáčka (beurre blanc)</u> <u>Bešamel</u> <u>Glace, demi-glace</u> <u>Holandská omáčka</u> <u>Tomatová omáčka</u> <u>Velouté</u> <u>Základy jíšky</u>			
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:

- Provede 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:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
 Runštuk, R.: Receptury teplých 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Jateční maso - úpravy a zařízení na uchování pokrmů v teple	Kód modulu:	TE KČ M 4
Délka modulu:	44 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1 a 2		
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 / 3. Vysvětluje zásady úpravy pokrmů z jatečních mas dle druhů 4. Popisuje technologické postupy nejčastějších úprav jatečních mas dle druhů a tepelné úpravy 5. Uvádí zásady estetizace pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzorycky zhodnotí pokrm před expedicí 6. Uvádí a popisuje obsluhu zařízení na uchování dohotovených pokrmů v teple			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Druhy jatečních mas, jejich charakteristika, předběžná úprava a skladování Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování • <u>Nakládání masa do solného nálevu (brining)</u> • <u>Nakládání masa do marinády</u> • <u>Suché marinování - gravlax</u> Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo • <u>Grilování - druhy grilů a metody grilování</u> • <u>Grilování - maso a drůbež</u> • <u>Pečení masa a klasické pečení</u> • <u>Jak opékat na pánvičce</u> • <u>Vaření metodou Sous-vide</u> Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • <u>Dušení masa a klasické české omáčky</u> • <u>Konfitování masa</u> 2. Hovězí 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 • <u>Dušení masa a klasické české omáčky</u> • <u>Konfitování masa</u> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie • <u>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení</u> • <u>Moderní technologie - Konvektomat</u> 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 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

5. Skopové 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 - 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 konvence

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:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - 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

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Ryby, drůbež, zvěřina	Kód modulu:	TE KČ M 5
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,4		
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: - Popisuje dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny, uvádí rozdíly v předběžné přípravě - Uvádí možné tepelné úpravy rybiho, drůbežího masa či zvěřiny a stručně je charakterizuje - Uvádí nejčastější úpravy základních druhů ryb, drůbeže, zvěřiny a popisuje technologický způsob jejich přípravy - Navrhuje různé druhy ochucování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny dle získaných zkušeností z přípravy masa			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: - Ryby - význam ve výživě a charakteristika rybiho masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami <u>Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování</u> <u>Jak opékat ryby</u> Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <u>Ceviche - marinování ryb a mořských plodů</u> - Drůbež - význam ve výživě a charakteristika drůbežího masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží <u>Porcování a vykostování drůbeže</u> <u>Základy práce s drůbeží</u> - Zvěřina - význam ve výživě a charakteristika zvěřinového masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <u>Nakládání masa do solného nálevu (brining)</u> <u>Nakládání masa do marinády</u> <u>Suché marinování - gravlax</u>			
Doporučené postupy výuky: - 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 - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami <u>Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování</u> <u>Jak opékat ryby</u> - Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <u>Ceviche - marinování ryb a mořských plodů</u> - Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží			



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 studium*

a tříleté dálkové studium

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

- 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

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny
- Uvede možné tepelné úpravy rybího, 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:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

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

Runštuk, R.: Receptury teplých 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Pokrmy na objednávku, úprava mletých mas. Zařízení pro jejich přípravu	Kód modulu:	TE KČ M 6
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,4		
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 2. Popisuje technologické postupy nejčastěji podávaných minutkových pokrmů 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 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. Navrhne odpovídající technologické vybavení pro jejich předběžnou úpravu			
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 • <u>Jak opékat hovězí steaky</u> • <u>Jak opékat ostatní steaková masa</u> Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo • <u>Grilování - druhy grilů a metody grilování</u> • <u>Grilování - maso a drůbež</u> • <u>Grilování - ryby, mořské plody a zelenina</u> • <u>Pečení masa a klasické pečení</u> • <u>Jak opékat na pánvičce</u> • <u>Vaření metodou Sous-vide</u> 3. Dělení pokrmů z mletých mas /jedno druhové a směsi 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 • <u>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení</u> • <u>Moderní technologie - Konvektomat</u>			
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			



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 studium
a tříleté dálkové studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem

- Jak opékat hovězí steak
- 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 pečeně
- 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:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita při diskusi | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

Brhlík,E.,Romaňuk,J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk,R.: Receptury teplých 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie										
Název modulu:	Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Úpravy základních moučníků a stroje na zpracování těsta	Kód modulu:	TE KČ M7								
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1.9.2011								
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický								
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1										
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: - Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní. Rozlišuje zásady přípravy národních jídel jiných národů - Uvádí příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy - Vyjmenuje základní (jednoduché) restaurační moučníky a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu) - Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst - Dodržuje technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků - Uvádí a popisuje stroje na zpracování těst a tepelnou úpravu moučníků											
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: <table><tr><td>1. Stravovací zvyklosti jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky.</td><td>8 hod</td></tr><tr><td>2. Jednoduché restaurační moučníky a jejich příprava</td><td>7 hod</td></tr><tr><td>3. Druhy a příprava těst. Úprava moučníků z těchto těst. Cukrářské výrobky.</td><td>4 hod</td></tr><tr><td>4. Stroje na zpracování těst</td><td>1 hod</td></tr></table>				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
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 Výsledek 2: - Uvede příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy - Popíše a umí použít regionální zvyklosti při estetizaci a expedici pokrmu											



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 studium*
a tříleté dálkové studium
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

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:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - Aktivita v hodinách | 20 % |

Doporučená studijní literatura:

- Brhlík, E., Romaňuk, J.: Technologie přípravy pokrmů 1 a 2 díl
Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	Pokrmy studené kuchyně	Kód modulu:	TE KČ M8
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
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 předkrmy 6. Uvádí zásady přípravy a zdobení studených mís			
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 / předkrmy, 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 – diskuse se žáky • Základní návyky při výrobě studených pokrmů – vyvodit z diskuse • 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 • <u>Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky</u>			
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			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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:

- | | |
|--------------------------------|------|
| - Vědomostní test | 40 % |
| - Průběžné hodnocení vědomostí | 40 % |
| - 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
Výukový program – Kulinařské 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Odbyt a obsluha

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 seznámí 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>	<i>kód</i>	<i>roč. / pol.</i>	<i>poč.hod</i>
1. Odbytová střediska a jednoduchá obsluha	M1	1/1,2	48 hod.
2. Systémy a způsoby obsluhy	M2	1/2	16 hod.
3. Míchané nápoje a způsoby prodeje	M3	2/1	16 hod.
4. Složitá obsluha	M4	2/2	16 hod.
5. Specifické podmínky při obsluze	M5	3/1	16 hod.
6. Slavnostní hostiny	M6	3/1,2	32 hod.
7. Restaurační management	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 možnosti budou průběhu roku jsou 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.

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 nákresů, apod.

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- | |
|---|
| - Kriteria vychází z Klasifikačního řádu SOU DAKOL s.r.o. |
|---|

Doporučená literatura

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Salač,G.: Stolničení,Praha, Fortuna 2004 - Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993 - Mikšovič,A.:BAR(provoz & produkt), Praha, OFF,s.r.o., 1998 - Informační zdroje: www.istp.cz - Smetana,F., Marešová,E.: Ekonomika pro střední a vyšší hotelové školy, Praha, Fortuna 2000 |
|---|

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Odbytová střediska a jednoduchá obsluha	Kód modulu:	TOS KČ M 1
Délka modulu:	48 hodin	Platnost od:	1.9.2011
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. Popisuje základní společenská pravidla a vystupuje dle zásad 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 uskládá 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 7. Při servisu nápojů využívá znalostí o jejich charakteristikách, orientuje se v teplotách při podávání 8. Používá vhodné technologické zařízení, při jeho obsluze uplatňuje pravidla bezpečnosti 9. 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 : - Příprava pracoviště – hlavně prostředí stolů a založení inventáře - Techniku jednoduché obsluhy – servis pokrmů a nápojů			



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 studium*
a tříleté dálkové studium
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

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:

- o 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% |
| - Aktivita na cvičeních | 20% |
| - Vědomostní test | 40% |

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
Černý, J., Srkal, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Systémy a způsoby obsluhy	Kód modulu:	TOS KČ M 2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul M 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. Rozlišuje systémy a způsoby obsluhy 2. Zakládá inventář pro jednotlivé druhy pokrmů dne/snídaně, obědy, večeře/ 3. Podle gastronomických pravidel navrhuje jídelní lístky 4. Při sestavování JL dbá zásad racionální výživy orientuje se v jednotlivých druzích 5. Sestaví nápojové lístky dle dané provozovny			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Systémy obsluhy – rozdělení, jednotlivé charakteristiky 2. Způsoby obsluhy – rozdělení, jednotlivé charakteristiky 3. Servis jednotlivých pokrmů dne – snídaně, obědy, večeře 4. Jídelní lístky – druhy, zásady při sestavování 5. Nápojové lístky – zásady při sestavování, doporučený sortiment			
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 společ. 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 popíše jaké jsou rozdíly mezi systémem a způsobem obsluhy, vyjmenuje jednotlivé systémy a způsoby • Popíše jednotlivé systémy i způsoby Výsledek 2: • Uvede a vysvětlí rozdíly v servisu jednotlivých pokrmů dne • Proveďte a zdůvodní založení inventáře pro jednotlivé druhy snídaní • Zdůvodní volbu a založení inventáře pro servis jednotlivých pokrmů dne Výsledek 3: • Vysvětlí zásady při sestavování jídelních lístků • Rozebere rozdíly v jednotlivých druzích jídelních lístků Výsledek 4: • Uplatní zásady racionální výživy při sestavování jídelních lístků • Vyhotoví jídelní lístky dle zadání podle druhu provozovny – 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výsledek 5:

- Vysvětlí zásady při sestavování nápojových lístků
- Sestaví nápojový lístek dle zadání

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004
Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy							
Název modulu:	Míchané nápoje, technika prodeje	Kód modulu:	TOS KČ M3						
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2011						
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: - Specifikuje míchané nápoje, uvádí suroviny pro jejich přípravu - Uvádí zásady při přípravě míchaných nápojů a základní postupy u jednotlivých skupin - Specifikuje způsoby prodeje a placení, vyjmenuje druhy zúčtování s hostem - Posuzuje zásady poctivosti při prodeji									
Obsah modulu: - Míchané nápoje – charakteristika, suroviny pro přípravu - Techniky přípravy míchaných nápojů, druhy - Způsoby prodeje, zásady poctivosti prodeje - 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: <table><tr><td>- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně</td><td>40%</td></tr><tr><td>- Aktivita na cvičeních</td><td>20%</td></tr><tr><td>- Vědomostní test</td><td>40%</td></tr></table>				- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%	- Aktivita na cvičeních	20%	- Vědomostní test	40%
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40%								
- Aktivita na cvičeních	20%								
- Vědomostní test	40%								
Doporučená studijní literatura: Salač,G.: Stolníčení,Praha, Fortuna 2004 Černý,J.,Srkal,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993									

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Složitá obsluha	Kód modulu:	TOS KČ M 4
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2		
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			
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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- Navrhne řešení při nehodách u stolu hosta

Výsledek 4,5

- 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.: Stolničení,Praha, Fortuna 2004
Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Specifické podmínky při obsluze	Kód modulu:	TOS KČ M 5
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2011
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 : 1. Orientuje se v stravovacích zvyklostech cizinců, zdůvodní specifika jednotlivých národů ,ovládá národní zvyklostí evropských národů 2. Orientuje se v nabídce jídel a nápojů podle jednotlivých specifík daného střediska 3. Rozlišuje kategorie a třídy ubytovacích zařízení, popíše funkci hotelové haly a uvádí zásady etážového servisu 4. Specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí : 1. Specifické stravovací zvyklosti cizinců a jejich obsluha 2. Společensko-zábavní střediska 3. Ubytovací zařízení, funkce hotelové haly, etážový servis 4. 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 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 písemně 40 % - Seminární práce 20 % - Vědomostní test 40 %			
Doporučená studijní literatura: Salač,G.: Stolničení,Praha, Fortuna 2004 Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Slavnostní hostiny a slavnostní setkání	Kód modulu:	TOS KČ M 6
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2011
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4		

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:

- Proveďte 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

Výsledek 4:

- Vyjmenuje druhy společenských příležitostí
- Charakterizuje jednotlivé společenské příležitosti

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Postupy hodnocení: - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně 30 % - Seminární práce 30 % - Vědomostní test 40 % Doporučená studijní literatura: Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004 Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993	
--	--

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	Technika obsluhy								
Název modulu:	Restaurační management	Kód modulu:	TOS KČ M 7						
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2011						
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický						
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5								
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 : 1. Definuje organizační strukturu restauračního zařízení a uvádí organizaci v jednotlivých střediscích restaurace. 2. Stanoví kritéria budoucího zaměstnance a orientuje se v možnostech dalšího profesního vzdělávání zaměstnanců 3. Popisuje náplň práce jednotlivých pracovníků, jejich odpovědnosti, pravomoci a požadované kompetence 4. Definuje technické a estetické zásady vybavení interiéru 5. Vysvětlí důvody návštěvy restaurací a definuje základní segmenty návštěvníků provozoven									
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí : 1. Organizace práce v obytných střediscích 2. Lidské zdroje /vyhledávání, trénink a využití lidských zdrojů, popis pracovních pozic/ 3. Interiér restaurace 4. 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 pravomoce 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 Smetana,F., Marešová,E.: Ekonomika pro střední a vyšší hotelové školy, Praha, Fortuna 2000 Informační zdroje: www.istp.cz									

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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 tématické 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)

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- 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, typy zákazníků
- sestaví menu pro hosty jiných zemí, sestaví menu jídelní lístek libovolného regionu naší země	4	Zahraniční klientela
- vyjmenuje cílové skupiny zákazníků a stanoví jejich požadavky na stravovací služby, vysvětlí význam podpory prodeje v ubytovacích službách, stanoví způsob propagace produktu	7	Prodejní a marketingové dovednosti, cílová skupina hostů, distribuční cesty, podpora prodeje
- pracuje s běžnou kancelářskou technikou, ovládá její základní funkce	1	Zpracování písemností textovými editory

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- 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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</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 /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: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

- 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	OV/KČ1/M1	1/1	82
2.	Předběžná úprava potravin, technologické postupy při zpracování potravin	OV/KČ1/M2	1/1	80
3.	Základní pravidla obsluhy-systémy a způsoby obsluhy	OV/KČ1/M3	1/1	70
4.	Normování a příprava polévek, vložky a zavářky do polévek, omáčky	OV/KČ1/M4	1/2	128
5.	Gastronomická pravidla, jednoduchá obsluha	OV/KČ1/M5	1/2	60
6.	Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	OV/KČ1/M6	1/2	60
7.	Úvodní hodiny, BOZP, HACCP	OV/KČ2/M7	2/1	60
8.	Pokrmy z jatečních mas	OV/KČ2/M8	2/1	120
9.	Složité obsluha-základní forma, gastronomická pravidla	OV/KČ2/M9	2/1	92
10.	Pokrmy z drůbeže, ryb, mletého masa a zvěřiny, bezmasé pokrmy	OV/KČ2/M10	2/2	112
11.	Složité obsluha-vyšší forma	OV/KČ2/M11	2/2	80
12.	Nápoje-pivo a pivní zařízení, víno	OV/KČ2/M12	2/2	80
13.	Úvodní hodiny, BOZP, HACCP	OV/KČ3/M13	3/1	60
14.	Příprava jídel na objednávku	OV/KČ3/M14	3/1	100
15.	Příprava výrobků studené kuchyně	OV/KČ3/M15	3/2	72
16.	Příprava moučníků a moučných jídel	OV/KČ3/M16	3/2	100
17.	Společensko-zábavní střediska, poznávání účetního programu Mefisto	OV/KČ3/M17	3/2	80
18.	Příprava míchaných nápojů	OV/KČ3/M18	3/2	50
19.	Slavnostní hostiny	OV/KČ3/M19	3/2	50
- 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: restaurace Venuše Havířov, restaurace Giovnanni Karviná, restaurace Astoria Ostrava, hotel Dakol. - 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 nákresů, 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.

Doporučená 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: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- Salač, G.: Stolníčení, Praha, Fortuna 2004
- Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993
- Voldřich, M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1,2. díl, Praha 06

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny, hygienicko sanitační činnost a povinnosti číšníka a kuchaře	Kód modulu:	OV/KČ1/ M1
Délka modulu:	82 hodin	Platnost od:	1.9.2008
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 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. Modul demonstuje základní hygienické návyky na pracovišti.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 9. Aplikuje požadavky na hygienu a organizaci práce v odbytovém a výrobním středisku číslo 10. Jedná v souladu se s právními předpisy bezpečnosti práce 11. Pohybuje se ve výrobním středisku a uplatňuje pravidla osobní hygieny 12. Připraví výrobní a odbytové středisko k provozu 13. Vybaví dle pravidel potřebný inventář k obsluze 14. Vybaví dle pravidel potřebný inventář ve výrobním středisku			
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			
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 2) Výukový program – Kulinářské umění - HACCP - HACCP – příjem, skladování a příprava - HACCP – vaření, udržování a výdej - HACCP – zchlazování a regenerace			
Kritéria hodnocení:			



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 studium*
a tříleté dálkové studium
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

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

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

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení vědomostí
- Praktická předvedení
- Vědomostní testy

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

Technologie přípravy pokrmů

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Předběžná úprava potravin, technologické postupy při zpracování potravin	Kód modulu:	OV/KČ1/ M2
Délka modulu:	80 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko- praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1		
Charakteristika modulu: V modulu se žák seznamuje s předběžnou úpravou potravin rostlinného a živočišného původu, před použitím v teplé a studené kuchyni. Žákům budou vysvětleny a předvedeny způsoby při odstraňování nejedlých a nevzhledných částí potravin. Určí se způsoby čištění, seznámí se s mechanickým a strojovým zpracováním potravin a kořeněním potravin. Modul je dále zaměřen na vážení a měření surovin.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Rozlišuje potraviny rostlinného a živočišného původu a dbá na jejich biologickou využitelnost - Používá pomůcky určené k čištění potravin suchým způsobem - Používá pomůcky určené k čištění mokřím způsobem - Mechanicky a strojově připravuje potraviny k tepelné úpravě - Používá koření a kořenící pomůcky - Pracuje s odbornou literaturou, převádí jednotky, vaří a měří suroviny používané v teplé a studené kuchyni			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: - Rozdělení potravin rostlinného a živočišného původu, skladování Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – příjem, skladování a příprava - Čištění potravin suchým a mokřím způsobem Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - <u>Broušení nožů na brusném kameni, Jak správně krájet, Jak vybrat správný nůž</u> - Mechanické a strojové zpracování potravin, použití a kořenění potravin Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - <u>Jak správně krájet</u> Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie - Předběžná úprava masa jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb, ekologické nakládání s odpady - Požítí odborné literatury, vážení, měření a převody jednotek			
Doporučené postupy výuky: - 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. - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP - HACCP – příjem, skladování a příprava - HACCP – vaření, udržování a výdej - HACCP – zchlazování a regenerace - Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem <u>Broušení nožů na brusném kameni</u> <u>Jak správně krájet</u> <u>Jak vybrat správný nůž</u> - Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie <u>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení</u> <u>Moderní technologie - Konvektomat)</u>			
Kritéria hodnocení:			



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 studium*
a tříleté dálkové studium
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

Výsledek 1:

- Rozlišuje potraviny živočišného a rostlinného původu, určí délku a způsob skladování, prakticky předvede a slovně zdůvodní skladování

Výsledek 2:

- Určí způsob čištění suchou a mokrou cestou, prakticky předvede čištění některých druhů potravin

Výsledek 3:

- Zvolí a připraví k provozu technologická zařízení pro daný účel, zvolí vhodné koření v předběžné úpravě, prakticky předvede

Výsledek 4:

- 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 5:

- Používá odbornou literaturu, váží a měří suroviny pro přípravu pokrmů, převádí jednotky. Praktické předvedení - metrologicky

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení ústně i písemně
- Vědomostní test
- Praktické předvedení, kde žák splní všechna kritéria

Doporučená studijní literatura:

Matejka, M. Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů 1, 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

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Základní pravidla obsluhy, systémy a způsoby obsluhy	Kód modulu:	OV/KČ1/M3
Délka modulu:	70 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1,M2		
Charakteristika modulu: Modul je zaměřen na poznávání odbytového střediska, pravidla obsluhy a specifikuje způsoby a systémy obsluhy. Žák si osvojí základní pravidla obsluhy dle daných způsobů a systémů. Modul se zaměřuje hlavně na pravidla obsluhy a správné používání inventáře. Žák aplikuje v praxi požadavky na gastronomii, svými slovy vyjadřuje pracovní postupy.			
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. Samostatně analyzuje a rozhoduje postupu práce zadaného úkolu 5. Určí způsoby a systémy obsluhy na jednotlivých pracovištích -simulace			
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. Pravidla obsluhy, podávání nápojů teplých a studených, debaras použitého inventáře 5. Způsoby obsluhy 7. Systém obvodový a systém vrchního číšníka 8. Systém francouzský, rautový a slavnostní			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad se soustředěním na základní principy a pravidla obsluhy doplněný praktickou ukázkou a samostudium učebních textů. 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			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

- Volí vhodný systém obsluhy, obsluhuje dle daného systému, prakticky předvede a obhájí

Výsledek 7, 8

- Volí vhodný systém obsluhy, vhodný inventář k obsluze a obsluhuje dle daného systému, prakticky předvede a slovně vyjádří obhajobu voleného systému a inventáře

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení a slovní obhajoba provedených úkonů
- Test
- Aktivita, samostatná činnost

Doporučená studijní literatura:

Salač,G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Černý,J., Srkala,A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Normování a příprava polévek, vložky a zavářky do polévek, omáčky	Kód modulu:	OV/KČ1/M4
Délka modulu:	128 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2, M3		
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, rozčlení omáčky a názorně demonstruje. K práci v modulu učitel využívá také multimediální učebnu, kde se zaměřuje na přípravu omáček.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Vysvětlí význam receptur po gastronomii, pracuje s recepturami teplých a studených pokrmů - Přiřadí polévky do jednotlivých skupin, připraví a naváže suroviny pro přípravu polévky - Používá technologické postupy při přípravě polévek, zavářek a vložek - Dokončuje, zahušťuje polévku, ochucuje dle technologického postupu a smyslů - Přiřadí omáčku do určité skupiny a charakterizuje druhy omáček - Připraví suroviny, předvede přípravu omáčky, dokončí, zahustí a zjemní omáčku dle gastronomických pravidel			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: - Práce s odbornou literaturou, normování polévek, vložek a zavářek do polévky - Polévky, význam, rozdělení, druhy vývarů, zavářky a vložky Výukový program – Kulinářské umění – Vývary - Hovězí vývar, glace, demi-glace - Ostatní vývary - Světlý vývar - Tmavý vývar - Polévky hnědé a bílé, příprava, zahušťování - 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 - 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 - Podávání omáček a polévek			
Doporučené postupy výuky:			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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

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.

2) Výukový program – Kulinařské umění – Polévky

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

3) Výukový program – Kulinařské umění – Vývary

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

4) Výukový program – Kulinařské umění - Základní omáčky

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

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Pracuje s odbornou literaturou, provádí činnosti dle zásad hygieny a bezpečnosti, provádí normování pro daný počet porcí, prakticky předvede a vypočítá

Výsledek 2:

- 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 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

- 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 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:

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Matejka,M.Balogová,I.: Technologie přípravy pokrmů1,2 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 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Gastronomická pravidla, jednoduchá obsluha	Kód modulu:	OV/KČ1/M5
Délka modulu:	60 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2, M3, M4		
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.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: - Obslouží hosta formou jednoduché obsluhy, podává polévku a hlavní chod - 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			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: - Jednoduchá obsluha, zásady při obsluze - 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			
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 www.Gastronews.cz . 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. Žáci pracují převážně ve skupinách.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: - Obsluhuje dle zásad jednoduché obsluhy, podává snídaň a jednotlivé chody formou jednoduché obsluhy Výsledek 2: - Vytvoří jídelní lístek s náležitostmi, prakticky předvede Výsledek 3: - Sestaví jídelní lístek včetně náležitostí s dodržením gastronomických pravidel Výsledek 4: - 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 studium*
a tříleté dálkové studium

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	Kód modulu:	OV/KČ1/M6
Délka modulu:	60 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2, M3, M4, M5		
Charakteristika modulu: 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: 1. Rozlišuje druhy příloh a jejich význam 2. Pracuje s recepturami teplých pokrmů a normuje přílohy na daný počet 3. Ovládá přípravu příloh a doplňků za dodržení hygieny a bezpečnosti práce 4. Dodržuje hmotnost a podávání jednotlivých druhů příloh a doplňků 5. Připravuje jednoduché saláty			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Význam, druhy příloh a normování příloh 2. Přílohy z brambor, mouky a krupice 3. Přílohy z těstovin a rýže Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny • <u>Vaření rýže - risotto metoda</u> • <u>Jak připravit polentu</u> • <u>Vaření rýže - pilaf metoda</u> • <u>Vaření rýže - variace risotta</u> 3)Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi • <u>Jak připravit čerstvé těstoviny</u> • <u>Jak připravit domácí gnocchi</u> 4. Přílohy ze zeleniny a luštěnin Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty • <u>Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky</u> 5. Jednoduché saláty /okurkový, rajčatový../			
Doporučené postupy výuky: 1) 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 - Rýže, obiloviny a luštěniny • <u>Vaření rýže - risotto metoda</u> • <u>Jak připravit polentu</u> • <u>Vaření rýže - pilaf metoda</u> • <u>Vaření rýže - variace risotta</u> 3)Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi • <u>Jak připravit čerstvé těstoviny</u> • <u>Jak připravit domácí gnocchi</u> 4)Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty • <u>Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky</u>			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

- Připraví suroviny pro přílohu z rýže a těstovin, volí vhodné tepelné úpravy a vhodná technologická zařízení, prakticky předvede a připraví přílohy

Výsledek 4:

- 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 obhájí ústně

Výsledek 5:

- Provede normování, připraví jednoduchý salát, prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Prakticky předvede přípravu příloh a doplňků k hlavním jídlům, ústně obhájí volbu vhodné technologické metody
- Test
- Hodnocení aktivity

Doporučená studijní literatura:

Matejka,M.Balogová,I.: Technologie přípravy pokrmů1,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

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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBOBNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny BOZP, HACCP	Kód modulu:	OK/KČ2/M7
Délka modulu:	60 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Ukončení modulů 1. ročníku a zvládnutí M1-M6		
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.			
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			
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			
Doporučené postupy výuky: 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. Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Používá pravidla osobní a pracovní hygieny, pohybuje se ve výdejním a odbytovém středisku, prakticky předvede Výsledek 2: • Pracuje s právními předpisy a předpisy organizace práce, praktická ukázka, slovní obhajoba			



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 studium*
a tříleté dálkové studium
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

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:

- Připraví pomůcky číšníka, určí způsob použití, způsob ošetření a slovně obhájí

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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Pokrmů z jatečních mas	Kód modulu:	OV/KČ2/M8
Délka modulu:	120 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M7		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s rozdělením jatečních zvířat, rozdělení jatečních mas a přípravu pokrmů z jatečních mas. Žáci zde budou prakticky zpracovávat masa jatečních zvířat, používat správná technologická zařízení, vykostřovat a opracovávat je. Modul seznamuje žáky s technologickými postupy při přípravě pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Rozliší druhy jatečních zvířat a mas 2. Volí vhodné náčiní při vykostřování a porcování masa z jatečních zvířat 3. Přiřadí správný druh masa k danému pokrmu 4. Volí vhodné technologické vybavení a vhodné technologické postupy 5. Dokončuje pokrm dle technologického postupu a smyslů			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Jateční zvířata-druhy, využití ve veřejném stravování 2. Hovězí maso-význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • <u>Dušení masa a klasické české omáčky</u> • <u>Konfitování masa</u> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie • <u>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení</u> • <u>Moderní technologie - Konvektomat</u> 3. Telecí maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • <u>Dušení masa a klasické české omáčky</u> • <u>Konfitování masa</u> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie • <u>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení</u> • <u>Moderní technologie - Konvektomat</u> 4. Vepřové maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • <u>Dušení masa a klasické české omáčky</u> • <u>Konfitování masa</u> Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie • <u>Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení</u> • <u>Moderní technologie - Konvektomat)</u> 5. Skopové maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo • <u>Dušení masa a klasické české omáčky</u> • <u>Konfitování masa</u>			

Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem

Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

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

6. Jehněčí maso- význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy

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

7. Mletá masa-druhy a využití

Doporučené postupy výuky:

- 1) Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část tvoří demonstrační metody. Metody činnostně zaměřeného vyučování – pozorování, poznávání. Praktické metody- cvičení. Žáci pracují a provádějí úkony, které demonstruje učitel.
- 2) 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 pečeně
 - Jak opékat na pánvičce
 - Vaření metodou Sous-vide
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo
 - Dušení masa a klasické české omáčky
 - Konfitování masa
- 4) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem
- 5) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
 - Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

- Volí vhodné tepelné úpravy, určí správný technologický postup daného pokrmu, volí vhodná technologická zařízení pro tepelné zpracování

Výsledek 3:

- Objasní význam telecího masa ve výživě, rozdělí telecí maso, volí vhodné tepelné úpravy, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 4:

- Dodrží technologický postup při přípravě a tepelném zpracování vepřového masa, použije odpovídající tepelné zařízení, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 5:

- Dodrží technologický postup při přípravě a tepelném zpracování skopového masa, použije odpovídající tepelné zařízení, prakticky předvede, slovně obhájí

Výsledek 6:

- Opracovává jehněčí maso, rozdělí jehněčí maso, volí správný technologický postup při tepelné úpravě, dodrží časový limit pro přípravu jehněčího masa, 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výsledek 7:

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

Postupy hodnocení:

- Prakticky předvede, slovně obhájí
- Test
- Aktivita
- Výpočty

Doporučená studijní literatura:

Matejka,M.Balogová,I.: Technologie přípravy pokrmů1,2 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

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Složitá obsluha, základní forma, gastronomická pravidla	Kód modulu:	OV/KČ2/M9
Délka modulu:	92 hodin	Platnost od:	1.9.2018
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M8		
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.			
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			
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 objednávky, servis pokrmů, založení studených příloh 5. Transport a prezentace předkrmů a pokrmů, překládání pokrmů			
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			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

Internetové stránky www.gastonews.cz

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Pokrmy z drůbeže, ryb, zvěřiny a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	OV/KČ2/M10
Délka modulu:	112 hodin	Platnost od:	1.9.2018
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M9		
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: 1. Dle významu a správného použití, připraví masa ryb, drůbeže, zvěřiny k tepelné úpravě 2. Rozdělí ryby na sladkovodní a mořské, drůbež na hrabavou a vodní, zvěřinu na vysokou, nízkou, pernatou, černou 3. Používá technologické postupy při přípravě drůbeže, ryb, zvěřiny, 4. Vybrané druhy mas nakládá, marinuje, formuje, špikuje, dělí, nebo používá v celku 5. Přípravuje bezmasé pokrmy dle technologických postupů z mouky, těstovin, sýra, brambor, zeleniny a luštěnin			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. 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 Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování - Ceviche - marinování ryb a mořských plodů 2. Drůbež-význam, dělení, zpracování a tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží - Porcování a vykostování drůbeže - Základy práce s drůbeží 3. 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 4. Formování a tepelné úpravy 5. Příprava pokrmů z drůbeže, ryb, zvěřiny a mletých mas dle technologických postupů 6. Příprava bezmasých pokrmů z mouky, těstovin, sýra, brambor, zeleniny a luštěnin			
Doporučené postupy výuky: 1) 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 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			



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 studium*

a tříleté dálkové studium

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem*

- 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

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Předvede rozdělení 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:

Matejka, M. Balogová, I.: Technologie přípravy pokrmů 1, 2 Praha 199

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Složitá obsluha-vyšší forma	Kód modulu:	OV/KČ2/M11
Délka modulu:	80 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M10		
Charakteristika modulu: Modul se 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. Prokazuje vysokou odbornost při servisu pokrmů 2. Dohotoví, dochutí a míchá pokrmy před hostem 3. Dranžiruje ryby, drůbež a pečená masa 4. Prokazuje odborné dovednosti při flambování a přípravě před hostem			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Dohotovování pokrmů 2. Ochucování a míchání pokrmů 3. Flambování – základní pravidla, flambování masa 4. Flambování palačinek a ovoce 5. Dranžírování – ryb, drůbeže, pečených mas			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část je s názornými ukázkami. Praktická výuka probíhá ve skupinách nebo jednotlivě. OUV dohlíží na žáky a kontroluje jejich práci. Praktická cvičení se zaměří na: systematickosti práce, samostatnou práci a simulaci.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Dohotovuje pokrmy před zraky hostů, volí vhodný inventář a vhodné dochucovací prostředky, prakticky předvede, obhájí slovně Výsledek 2: • Míchá a ochucuje pokrmy před zraky hostů, volí vhodné ingredience k dochucení a vhodné míchání, volí vhodný inventář, prakticky předvede, slovně obhájí Výsledek 3: • Připraví flambování stůl, suroviny vhodné k flambování, flambuje určený druh masa, prakticky předvede Výsledek 4: • Připraví flambování stůl, suroviny vhodné k flambování, flambuje určený palačinky a určený druh ovoce, prakticky předvede Výsledek 5: • Dranžiruje ryby, drůbež a pečená masa, používá vhodný pomocný inventář a volí vhodné suroviny prakticky předvede, slovně obhájí			
Postupy hodnocení: - Praktická předvedení - Slovní obhajoba - Test, Aktivita			
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: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Stolníčení, G. Salač, Fortuna 2004

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Nápoje-pivo, pivní zařízení, víno	Kód modulu:	OV/KČ2/M12
Délka modulu:	80 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M11		
Charakteristika modulu: Modul 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 nápoj a seznámí je s podáváním a teplotami alkoholických nápojů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Vysvětlí výrobu piva 2. Pojmenuje suroviny pro výrobu piva, vína a lihovin 3. Vybere určité vinařské oblasti a přiřadí k nim druhy vín 4. Popíše způsoby ošetřování piva, vína 5. Načepuje pivo a obsluhuje výčepní zařízení			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Pivo-druhy, vlastnosti, balení a záruční lhůty 2. Pivní-výčepní zařízení, obsluhy a údržba, podávání piva 3. Víno-druhy, vinařské oblasti, použití a podávání 4. Výroba přírodních vín, ostatních druhů vín, vady a ošetřování vína 5. Lihoviny-výroba, podávání 6. Teplé alkoholické nápoje			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část jsou názorně demonstrační metody. Praktická výuka probíhá ve cvičném baru a žáci simulují obsluhu. Praktická cvičení se zaměří na: obsluhu pivního zařízení, výběr vhodného inventáře, podávání nápojů			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Popíše a objasní výrobu alkoholických nápojů, přiřadí ke každému druhu nápojů způsoby ošetřování, rozhodne o podávání alkoholických nápojů ke konkrétním pokrmům Výsledek 2: • Samostatně obsluhuje výčepní zařízení, rozumí jeho chodu a údržbě, dokáže načepovat a podat pivo, zná nejdůležitější vlastnosti piva Výsledek 3: • Popíše vlastnosti vína, určí vinařské oblasti, servíruje víno v lahvích a rozlévané, prakticky předvede Výsledek 4: • Popíše výrobu přírodních vín, popíše vady a provede obsluhu, prakticky předvede, slovně obhájí Výsledek 5: • Popíše výrobu lihovin, obslouží hosta, podává lihoviny, likéry, whisky. Prakticky předvede, slovně obhájí			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výsledek 6: • 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.: Stolničení, Fortuna, 199 Černý,J., Srkala,A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny BOZP, HACCP	Kód modulu:	OK/KČ3/M13
Délka modulu:	60 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Zvládnutí učiva 1. a 2. ročníku a splnění modulů M1-M12		
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.			
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			
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			
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			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Používá pravidla osobní a pracovní hygieny, pohybuje se ve výdejním a odbytovém středisku, prakticky předvede Výsledek 2: • Pracuje s právními předpisy a předpisy organizace práce, praktická ukázka, slovní obhajoba			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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 6,7:

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

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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava jídel na objednávku	Kód modulu:	OV/KČ3/M14
Délka modulu:	100 hodin	Platnost od:	1.9.2018
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M13		
Charakteristika modulu: 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. Rozlišuje druhy mas minutkových pokrmů 2. Porcuje všechny druhy mas 3. Dodržuje výrobní postupy při tepelné úpravě 4. Používá technologická zařízení vhodná k tepelným úpravám 5. Přiradí vhodné přílohy k minutkovým pokrmům			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Minutky z hovězího masa Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem - Jak opékat hovězí steak - 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 2. Minutky z vepřového masa Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo - Grilování - druhy grilů a metody grilování - Grilování - maso - Jak opékat na pánvičce 3. Minutky ze zvěřiny a pštrosího masa 4. 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 5. Technologické postupy jídel na objednávku 6. Vhodné přílohy k minutkovým pokrmům			
Doporučené postupy výuky: 1) 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 2) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem - Jak opékat hovězí steak - Jak opékat ostatní steaková masa			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

3) Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo

- Grilování - druhy grilů a metody grilování
- Grilování - maso a drůbež
- Jak opékat na pánvičce
- Grilování - ryby, mořské plody a zelenina

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1,2:

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

- Pracuje dle výrobních technologických postupů, prakticky předvede

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Postupy hodnocení:

- Praktická ukázka, slovní obhajoba
- Test
- Aktivita

Doporučená studijní literatura:

Matejka,M.Balogová,I.: Technologie přípravy pokrmů1,2 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

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava výrobků studené kuchyně	Kód modulu:	OV/KČ3/M15
Délka modulu:	72 hodin	Platnost od:	1.9.2018
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M14		
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 Výsledek 5: • Připraví obložené mísy, dbá na estetizaci, hygienu, provede senzorické hodnocení pokrmu před expedicí, 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výsledek 6: • Připraví paštiku dle receptury, senzoricky a chuťově zhodnotí, prakticky předvede
Postupy hodnocení: - Praktická ukázka, slovní obhajoba - Test - Aktivita
Doporučená studijní literatura: Matejka,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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava moučnicků a moučných jídel	Kód modulu:	OK/KČ3/M16
Délka modulu:	100 hodin	Platnost od:	1.9.2018
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M15		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s přípravou moučnicků 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 moučníky a moučná jídla.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Zařadí moučník mezi restaurační jednoduché nebo cukrářské moučníky 2. Přípravuje suroviny, zařadí moučník 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. Moučníky, 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 moučníky, dodržuje technologické postupy a volí správná technologická zařízení pro přípravu moučnicků, praktické předvedení, slovní obhajoba Výsledek 3: • Připraví cukrářské moučníky 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			
Postupy hodnocení:			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

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

Doporučená studijní literatura:

Matejka,M.Balogová,I.: Technologie přípravy pokrmů1,2 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Společensko-zábavní střediska- účetní program Mefisto	Kód modulu:	OV/KČ3/M17
Délka modulu:	80 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M16		
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.			
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			
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. Mefisto- skladování, přejímka zboží a evidence zboží 5. Mefisto-pokladní systém , vyúčtování s hostem 6. Mefisto- receptce, příjem hostů, evidence, vyúčtování s hostem			
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.			
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: • Předvede skladování, přejímku zboží a evidenci zboží na výukovém programu Mefisto Výsledek 5: • Prakticky předvede pokladní systém a vyúčtuje s hosty- simulovaně			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Výsledek 6:

- Ubytuje hosty ve výukovém programu Mefisto, vyúčtuje s hostem, prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Aktivita
- Obhajoba slovní
- Test

Doporučená studijní literatura:

Učebnice technologie pro učební obor KČ

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

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava míchaných nápojů	Kód modulu:	OV/KČ3/M18
Délka modulu:	50 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M17		
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.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1. Používá odbornou literaturu 2. Kombinuje teoretické a praktické znalosti 3. Pracuje efektivně 4. Přípravuje kvalitní alkoholické a nealkoholické nápoje			
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			
Doporučené postupy výuky: Používají se metody výuky s návazností na teoretické znalosti, větší část modulu je zaměřena na praktická cvičení se zaměřením na zásady při přípravě. Řadí míchané nápoje do skupin. Praktická cvičení jsou procvičována v učebně stolničení. Využívá se multimediální technika a využívají se internetové stránky- www.Hopemzabar.cz			
Kritéria hodnocení: 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			
Postupy hodnocení: - Praktické předvedení - Slovní obhajoba - 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Doporučená studijní literatura:

Salač,G.: Stolničení, Fortuna, 199

Černý,J., Srkala,A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993

Internetové stránky www.gastronews.cz, hopem za bar.cz

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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Slavnostní hostiny	Kód modulu:	OV/KČ3/M19
Délka modulu:	50 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M18		
Charakteristika modulu: 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. Vybere a definuje pojmy –slavnostní hostina, raut, banket 2. Navrhuje a sestavuje slavnostní tabule 3. Plánuje způsoby obsluhy na slavnostní akce 4. Samostatně obsluhuje slavnostní hostiny 5. Dodržuje společenská pravidla a zasedací pořádek			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: 1. Slavnostní hostiny, zajištění hostiny-rautu a banketu 2. Zasedací pořádek, příprava slavnostní tabule sestavení menu 3. Banket-charakteristika banketu, banketní obsluha 4. Raut-charakteristika raut a obsluha 5. Libreto			
Doporučené postupy výuky: 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 pracuji převážně ve skupinách a připravují slavnostní tabule v učebnách stolničení.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: • Zajistí slavnostní hostinu, provede objednávku a vyřízení objednávky, prakticky předvede, slovně obhájí Výsledek 2: • Navrhne slavnostní tabuli k určité příležitosti, určí zasedací pořádek dle pořádané akce, sestaví menu pro určitou společnost, písemně doloží, prakticky předvede Výsledek 3: • Připraví banketní tabuli, vysvětlí banketní systém, slovně obhájí, prakticky předvede Výsledek 4: • Charakterizuje raut, obsluhuje společnost, charakterizuje raut, slovně obhájí, prakticky předvede Výsledek 5: • 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:			

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- Praktická ukázka
- Písemné doložení
- Slovní obhajoba

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 199
Černý, J., Srkala, A.: Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993
Internetové stránky www.gastronews.cz

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	--	--

Povinný moduly

Škola:	Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.		
Název modulu :	Barmanské dovednosti	Kód modulu:	BD/KČ/ 01
Délka modulu:	40 hodin	Platnost od:	1.9.2008
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněny povinné moduly TO/M1 – TO/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	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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

Škola:	Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.		
Název modulu:	Sommeliérské dovednosti	Kód modulu:	SD/KČ/ 02
Délka modulu:	40 hodin	Platnost od:	1. 9. 2010
Typ modulu:	nepovinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány		
Charakteristika modulu: Cílem nepovinného modulu je rozšířit žákům vědomosti a znalosti v gastronomické oblasti nápojů, zejména pak v oblasti servisu vín, objasnit žákům pojem sommeliér, seznámit žáky s historií pěstování révy vinné a výrobou jednotlivých druhů vín. Modul seznamuje žáky se zásadami při výběru vhodného typu a druhu vína ke zvoleným pokrmům a pravidly jeho servisu, zabývá se inventářem a vybavením potřebným pro podávání vína, zaměřuje se na základní postupy při podávání jednotlivých skupin vín. Absolvováním nepovinného modulu si žáci uvědomují jeho význam v rámci pracovního uplatnění. Nepovinný modul motivuje žáky pro další sebevzdělávání pro úspěšnější uplatnění na trhu práce.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Objasní historii vzniku kvašených nápojů z révy vinné a historii jejího pěstování. 2. Popíše jednotlivé druhy vína a jejich zařazení dle vinařského zákona. 3. Uvede a specifikuje rozdíly v zařazení jednotlivých druhů vín ve světě. 4. Popíše zásady při uskladnění vína ve vinném sklepe a také zásady práce sommeliéra. 5. Vysvětlí nutnost dodržování hygieny a BOZP při práci sommeliéra. 6. Používá jednotlivé druhy inventáře a vybavení pro servis jednotlivých skupin vín. 7. Specifikuje jednotlivé základní druhy vín a stručně popíše jejich výrobu. 8. Argumentuje vhodnost podávání jednotlivých druhů vín, vzhledem k jejich kombinaci s podávanými pokrmy. 9. Používá vhodné typy skleniček pro jednotlivé druhy servírovaných vín. 10. Uplatňuje všechny zásady při přípravě, prezentaci a podávání vína.			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Historie a zásady pěstování révy vinné, vinařské oblasti ČR a nejvýznamnější světoví producenti. 2. lekce Zařazení (druhy) vín a jejich stručná charakteristika dle vinařského zákona. 3. lekce Výrobní postupy jednotlivých druhů vín a jejich možné použití v gastronomii. 4. lekce Praktické ukázky prezentace a servisu jednotlivých druhů vín dle pravidel asociace sommeliérů ČR. 5. lekce Vhodné kombinace vína a pokrmů při sestavování menu.			
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 pracoviště pro servis vína a vhodný servis dle druhů 3) Součástí servisu je i praktická ukázka smyslového hodnocení vína			

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Vysvětlí pojem víno a uvede základní druhy.
- Popíše historii pěstování révy vinné.
- Vyjmenuje vinařské oblasti a podoblasti ČR a stručně je charakterizuje.
- Vysvětlí význam vinařského zákona a jeho ekvivalentů.

Výsledek 2:

- Popíše význam vinařských zákonů pro kvalitní výrobu vín.
- Vysvětlí pojmy přívlastková vína, archivní víno, perlivá a šumivá vína, dezertní vína.
- Vysvětlí zásady dělení vín.

Výsledek 3:

- Specifikuje jednotlivé druhy vína včetně vhodných teplot při podávání.
- Popíše značení vín ve Francii, Španělsku a Itálii.
- Vysvětlí pojem AOC / VOC.

Výsledek 4:

- Popíše zásady při uskladnění vína ve vinném sklepe.
- Uvede zásady práce sommeliera při péči o vinný sklep.

Výsledek 5 :

- Vysvětlí nutnost dodržování hygieny a BOZP při práci sommeliera.

Výsledek 6 :

- K určeným druhům vína vybere vhodný inventář a zvolí odpovídající teplotu podávání.
- Vyjmenuje inventář potřebný pro kvalitní servis všech druhů vín.

Výsledek 7 :

- Specifikuje jednotlivé druhy vína včetně vhodných teplot při podávání, popíše výrobu přírodních vín
- Popíše výrobu perlivých a šumivých vín
- Specifikuje dezertní a likérová vína a uvede hlavní zásady výroby jednotlivých druhů

Výsledek 8 :

- Vyjmenuje vhodné kombinace základních typů vína a pokrmů.
- Popíše barvu, vůni a chuť vína na základě vlastních dojmů z degustace.
- Zvolenému vínu přiřadí odpovídající pokrmy.

Výsledek 9 :

- Rozlišuje jednotlivé druhy skla pro podávání nápojů.
- Volí vhodné druhy skla pro podávání jednotlivých vín.

Výsledek 10 :

- Popíše barvu, vůni a chuť vína na základě vlastních dojmů z degustace.
- Podle typu vína volí vhodný inventář a teplotu podávání.
- K jednotlivým pokrmům či nápojům přiřadí vhodnou chuťovou kombinaci.
- Servíruje jednotlivé skupiny vín odpovídající technikou, ve správné teplotě a odpovídajícím inventáři.

Postupy hodnocení:

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

Doporučená literatura:

KRAUS, V., FOFFOVÁ, Z., VURM, B.: NOVÁ ENCYKLOPEDIE ČESKÉHO A MORAVSKÉHO VÍNA 1. A 2. DÍL. PRAHA, PRAGA MYSTICA 2008
ISBN 80-86767-00-0 + 978-80-86767-09-3

KRAUS, V.: VINITORIUM HISTORICUM. PRAHA, RADIX 2009 ISBN 978-80-86031-87-3
DIDAKTICKÝ VÝBOR A.S. I.: SOMMELIER, POVOLÁNÍ BUDOUCNOSTI. PRAHA, ASOCIACE SOMMELIERŮ ČR 2001 ISBN 80-903019-1-6

Foffová, Z.: Víno – Pomocník při poznávání českého a moravského vína. Příbram Bohumil
Vrum 2004 ISBN 80-903506-0-1

Malík, F.: Ze života vína. Pardubice, Filip Trend Publishing 2003 ISBN 80-86282

 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 studium</i> <i>a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

8 POPIS PODMÍNEK VÝUKY

<i>Vzdělávací prostory a specializované učebny</i>	<i>Standardní vybavení</i>
Pavilón A 3 PC učebny vybaveny multimediálním vybavením s projektorem a PC/49 ks/ 3 učebny vybavených standardně 1 jazyková učebna s audiovizuálním vybavením a interaktivní tabulí 1 učebna vybavená multimediálním vybavením 1 odborná učebna gastronomie	2 ks školní keramické tabule, katedra, lavice, židle; 4x interaktivní tabule; Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení Windows XP, programy pro výuku psaní na stroji Alt-Finger, účetnictví STEREO, grafické programy COREL, HASAP Gastro, aj. Solid Works
Pavilón B 4 učebny vybavené standardně 2 učebny s multimediálním vybavením	školní tabule, katedra, lavice, židle
Pavilón C 6 učeben vybavených standardně 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektorem a PC 1 odborná učebna gastronomie	školní tabule, katedra, lavice, židle
Pavilón D 3 Odborné učebny oborů obchod a služby 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 zařízeními odpovídající příslušnému oboru vzdělání tabule, židle, lavice, zařízení pro příslušný obor stroje a zařízení televize, přehrávač VHS, tabule, lavice, židle, stroje a zařízení
Pavilón T 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- **další prostory:**

kabinety pro práci učitelů, sborovna, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, pro společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

- **Personální podmínky**

tento vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem který ve své práci uplatňuje principy systémového řízení ISO 9001, ISO 9004.

- ~ princip trvalého zlepšování
- ~ orientace na žáky jako příjemce vzdělávací služby
- ~ zapojení žáků 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 systému. 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
 - koordinátor enviromentální výchovy, vzdělávání a osvěty
- ~ studium k prohlubování odborné kvalifikace
 - dalším studiem vysokoškolským
 - krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů (včetně vzdělávacích kurzů v zahraničí)
 - e-learningovým studiem

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

- samostudiem

Vedení školy klade velký důraz na splnění předepsaných kvalifikačních předpokladů u všech pracovníků, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání. Pedagogický sbor je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

• Organizační podmínky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium - denní forma. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 65-51-H(01 Kuchař-číšník. Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá v týdenních cyklech. Teoretická výchova je zajišťována v učebnách, odborných učebnách (informační a komunikační technologie, jazykové učebny, učebny výroby pokrmů a stolničení).

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou pravidelně (1 x měsíčně) konzultovány v předmětových komisích.

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací, Úvodu do světa práce, a BOZP.

Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy i soutěže , jichž se žáci účastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

Vzdělávání podle školního vzdělávacího programu se uskutečňuje v souladu s vládními dokumenty:

- ~ státní program environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty
- ~ státní informační politika ve vzdělávání
- ~ krajský vzdělávací plán
- ~ program realizace strategie rozvoje lidských zdrojů

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

• Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem **65-51-H/01 Kuchař-číšník** a v souladu s platnými právními předpisy. Podle školského zákona poskytuje škola nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví prostřednictvím

- ~ školního řádu
- ~ provozních řádů odborných učeben
- ~ pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- ~ pokynů k výkonům praxí
- ~ pokynů k průběhu exkurzí a zahraničních praxí a stáží

S těmito dokumenty jsou žáci na začátku každého školního roku prokazatelně seznámeni.

Všechny uvedené dokumenty vycházejí z platných právních předpisů jež představují zejména:

- ~ školský zákon č.561/2004 Sb. (§29 o bezpečnosti, §30 o školním řádu, §65 o organizaci praktického vzdělávání)
- ~ vyhláška o středním vzdělávání č.13/2005 Sb. (§12 o náležitostech smlouvy pro praktické vyučování)
- ~ metodická pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- ~ zákon o opatření k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č.379/2005 Sb.
- ~ vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č.410/2005 Sb.

Prevence společensky negativních jevů probíhá ve škole podle Minimálního preventivního programu, vypracovaného školním metodikem prevence v souladu s národním programem Zdraví pro 21.století.

Činnost školy vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

9 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 právnickými 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, diavýrobky, hygienické předpisy - systém ISO 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, Asociace kuchařů a cukrářů, Národní federace hotelů a restaurací, Asociace číšníků, 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.

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

10 MINIMÁLNÍ PREVENTIVNÍ PROGRAM (MPP)

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.

Oblast vzdělávání	Předmět	Ročník	Téma
Český jazyk, ZSV	Český jazyk	1.	Záškoláctví
		2.	Zdravý životní styl
		3.	Formy manipulace a způsoby obrany
	Literární výchova obory	1.	Intolerance
		2.	Závislostní chování
	Občanská nauka	1.	Negativní působení sekt, radikalismus, extremismus
		2.	Agrese, násilí, šikana, závislostní chování
		3.	Antisemitismus, extremismus, rasismus, xenofobie, terorismus
	Profesní komunikace a psychologie	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

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

	ZPV-Chemie	1. -3.	Vznik, výroba a účinky návykových látek a jejich vliv na člověka
	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, NJ	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
Gastro	Laboratorní cvičení	1. 2.	Alimentární nákazy – příčiny a předcházení jejich vzniku Zaměstnanost a nezaměstnanost, vlivy rodiny a okolí
	Technologie	1.	Používání vhodných zařízení pro tepelnou úpravu šetrných k životnímu prostředí i surovinám(konvektomat,aj)

 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 studium a tříleté dálkové studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem</i>	
---	---	--

		2.	Minimalizace odpadů
		3.	Osobnost obsluhujícího a jeho přístup k hostům
	Potraviny a výživa	1.	Zdravý životní styl – nekouření, zdravá výživa, pohybová aktivita, dostatek spánku
		2.	Negativní vliv nesprávné skladby jídelníčku/ nárůst obezity a nemocí s ní související
		3.	Vliv alkoholu na lidský organismus, Chyby ve stravování (obezita, mentální anorexie bulimie)
	Technika obsluhy a služeb	1.	Poctivost při práci