



**Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s.
735 72 Petrovice u Karviné 570**

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

65-51-E/01 Kuchařské práce

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa	Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s. 735 72 Petrovice u Karviné 570
Zřizovatel:	Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchařské práce
Kód a název vzdělání:	65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i>
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3
Délka a forma studia:	tříleté denní studium
Jméno ředitele:	Ing. Michaela Pacanovská
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel: 595 391 022, fax: 595 391 037, e-mail: kaniova.lenka@dakol-karvina.cz web: http://www.dakol-karvina.cz
Platnost ŠVP: Schvaluji: Ing.	od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.:3/VOŠ/13/2022 Michaela Pacanovská

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	Úvodní identifikační údaje.....	2
2	Obsah ŠVP.....	3
3	Profil absolventa	4
4	Charakteristika ŠVP.....	7
5	Učební plán	22
6	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	24
7	Učební osnovy dobíhající	26
8	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání.....	148
9	Charakteristika spolupráce se sociálními partnery	150

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu *Kuchařské práce* disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných činností v provozovnách veřejného stravování. Absolvent se uplatní na trhu práce při výkonu stanoveného okruhu pracovních činností povolání pomocný kuchař.

Absolvent školního vzdělávacího programu *Kuchařské práce* získá střední vzdělání s výučním listem a uplatní se při výkonu povolání jako pomocný pracovník provádějící jednoduché práce při výrobě a podávání jídel. Absolvent se uplatní v zařízeních poskytujících stravovací služby. Absolvent bude připravovat teplé a studené pokrmy, pokrmy vyráběné z polotovarů, jednoduché moučníky, teplé nápoje apod.

3.2 Výčet očekávaných kompetencí absolventa

Odborné kompetence:

- rozlišuje základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů,
- pojmenuje a popisuje stroje a zařízení používané při výrobě a podávání pokrmů,
- hospodárně využívá materiál a energii při přípravě pokrmů,
- zorganizuje své pracoviště a spolupracuje v týmu,
- orientuje se v základních vztazích svého odvětví výroby k životnímu prostředí a zásadách jeho ochrany před možnými negativními vlivy,
- své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonává tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení,
- dodržuje předepsaný dress code daného zařízení,
- dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany.

Na základě obecných pokynů, znalostí pracovních procesů, profesních dovedností a návyků, v souladu s předpisy BOZP a požární ochrany, se zásadami ochrany životního prostředí a při dodržování principu efektivního hospodaření na pracovišti absolvent:

- provádí předběžnou úpravu potravin,
- správně ošetřuje, uskladňuje, případně konzervuje potraviny,

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním kuchyňským zařízením pod dozorem,
- používá technologické postupy při přípravě jídel a nápojů podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- připravuje polévky, omáčky, přílohy a bezmasé pokrmy,
- provádí základní tepelné úpravy jatečního masa, drůbeže a ryb,
- připravuje základní výrobky studené kuchyně, jednoduché moučníky,
- při expedici pokrmů a nápojů uplatňuje zásady estetiky a techniky,
- provádí základy jednoduché obsluhy,
- provádí úklidové práce na pracovišti a v provozu,
- využívá vzdělávací program Kulinářské umění.

Klíčové kompetence:

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života,
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání a potřeby,
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou,
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy,
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony,
- uplatňuje základní numerické znalosti,
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- respektuje zásady správné výživy, používá zásady relaxace a regenerace duševních a fyzických sil a dokáže poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokáže hledat způsoby jejich řešení.

Postojové kompetence:

Absolvent je veden tak, aby:

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně,
- odhadl reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálné životní a profesní cíle,

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	---	--

- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy,
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí a akceptoval požadavky trhu práce,
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání,
- dovedl identifikovat běžné pracovní i mimopracovní problémy a hledal způsoby řešení,
- vnímal hodnotu finančních prostředků.

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

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. 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 učilištích. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

4 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1 Pojetí (koncepce) vzdělávání:

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

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

V našem pojetí je škola místem, kde žáci najdou aktivní, smysluplné a vlivné prostředí, které žáky motivuje a podporuje k aktivnímu učení se, které žáky připraví nejen profesně, ale i osobnostně. Vzdělávání má v žácích podporovat zdravé sebevědomí, rozvíjet kritické myšlení a schopnost sebehodnocení, vytváří v žácích potřebu se ve svém oboru dále vzdělávat a profesionálně růst.

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

Vzdělávací program je tvořen kombinovaně, tzn., že všeobecné předměty jsou zpracovány předmětově a s učebními osnovami. Odborné teoretické předměty a odborný výcvik modulově. Odborné předměty i předmět Odborný výcvik je strukturován do jednotlivých modulů, které mají vertikální propustnost mezi jednotlivými stupni oborů vzdělávání gastronomického zaměření.

Jedná se o školní vzdělávací program odborných učilišť, jehož cílem je, aby obsah přípravy žáků tvořil organický celek klíčových a odborných kompetencí s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na požadavky trhu práce.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy.

V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž by žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání.

Žáci jsou vedeni tak, aby se uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti a aby si vypěstovali kladný vztah k práci.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Cílem tohoto vzdělávání je vytvoření předpokladů pro celkový rozvoj a kultivaci osobnosti žáka v návaznosti na vědomosti, dovednosti a postoje získané na základní škole. Vyučující uplatňují při přípravě žáků v tomto oboru vzdělání pedagogické zásady, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a využití osobního příkladu.

Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjejí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

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

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

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

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

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce:

Žák je učitelem motivován k vlastní aktivitě a kreativitě, umožní bezprostředně aplikovat teoretické poznatky i praktické dovednosti v komplexně projektovaných praktických úkolech, co nejvíce podobných reálným pracovním úkonům.

Kompetence a jejich rozvoj budou směřovat k propojení teorie a praxe tak, aby žák nebyl pouze pasivním příjemcem, ale aktivně rozvíjel získané poznatky. Dále je kladen důraz na dílčí odborné úkoly a získávání pracovních zkušeností směřujících k samostatnosti a uplatnitelnosti ve světě práce.

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

- 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.

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 všech formách implementace školního vzdělávacího programu do praxe.

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

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,

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- 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 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 i do odborného výcviku, 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.

Dále v předmětu Český jazyk, kde je rozvíjeno povědomí problematiky životního prostředí prostřednictvím textů s touto problematikou. Téma je začleněno také do předmětu Tělesná výchova zařazením tematického celku Turistika a pohyb v přírodě, který je zaměřen na pohyb v přírodě, důraz je

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

kladen na pochopení nutnosti ochrany životního prostředí. Jsou zdůrazňovány základní principy fungování člověka v přírodě. Při výběru lokality je kladen důraz na výběr střediska, které pracuje v souladu s „přírodními zákony“, a tím jde příkladem žákům – EV: vztah člověka k prostředí.

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.

4.2 Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončené 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.

Výuka je v 1. a 2. ročníku členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku, ve 3. ročníku je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na 3 dny teoretického vyučování a 7 dnů odborného výcviku ve 14. denním cyklu.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru *Kuchařské práce* je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána obvykle na 1 školní rok.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována vedoucím učitelem odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování.

Odborný výcvik ve cvičných kuchyních škol zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. Žáci jsou rozděleni na učební skupiny. Obě skupiny se během školního roku prostřídají při všech pracovních činnostech.

Odborný výcvik ve třetím ročníku je prováděn formou zařazení žáků na tzv. individuální praxi ve vybraných firmách pod dohledem instruktorů.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

Exkurze jsou součástí teoretické i praktické výuky. Žáci navštíví v každém ročníku vybrané podniky v našem regionu. Akce jsou uskutečňovány v každém pololetí ve všech třech ročnících.

Odborné soutěže - žáci se pravidelně každý rok zúčastňují mimoškolní odborné soutěže „Zlatá palačinka“ a dalších školních odborných soutěží.

4.3 Hodnocení žáků

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a příloha č.1 „Nové forma pedagogické práce s cílem zvýšení kvality vzdělávání“, která je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky i praktického vyučování. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocení, spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřuje k posouzení zvládnutí základních kompetencí.

Společné zásady při hodnocení (kritéria hodnocení, specifika forem hodnocení dle charakteru obtíží)

Při hodnocení učitel respektuje speciálně vzdělávací potřeby žáka. Individualizované hodnocení klasifikačním stupněm ve všech předmětech dle platného klasifikačního řádu, avšak se zohledněním individuálního tempa a specifík vyplývajících z onemocnění žáka. Dílčí úspěchy ve školní práci a v chování jsou posilovány pochvalou. Základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům; respektování práva žáka na individuální rozvoj; učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá; chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Pro žáky s LMP je charakteristické, že v testech nedosahují takové úrovně, jaké by mohli, kdyby byly využity adekvátní postupy zjišťování výsledků učení. Proto je jedním z nutných opatření při psaní testů prodloužení času (aby si žáci mohli vícekrát přečíst zadání úkolu).

V případě ústního projevu je umožněno žákovi dostatek času na zpracování odpovědi. Vede to ke snížení napětí, posilujeme a budujeme tak samostatné myšlení žáka s LMP. Bez ohledu na to, jaký typ ověřování vědomostí žáka učitel volí, dbá na to, aby zadání pro žáka bylo jasné, dobře čitelné a jednoduché. Pro písemné odpovědi žáků je možné využívat počítač.

Žákovi je dáno dostatek příležitostí, aby se projevil, prezentoval svoje vědomosti.

Při plánování a realizaci vzdělávání ve třídě vychází učitel ze svého konkrétního zjištění o žákovi s LMP. Určitou oporu mu může poskytnout i obecný popis speciálních vzdělávacích potřeb takového žáka.

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a odborných předmětech se provádí formou ústní a písemnou.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Způsoby hodnocení odborného výcviku

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

Hodnocení výsledků vzdělávání a modulů

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Každý vyučující předmětu je povinen před zahájením výuky seznámit žáky s programem výuky včetně řazení, názvů a rámcového obsahu jednotlivých modulů. Součástí také bude:

- anotace cílů vyučovaného předmětu,
- požadavky kladené na žáky v průběhu období, jakož i podmínky stanovené pro uzavírání modulů,
- seznam doporučené literatury ke studiu.

Hodnocení modulu se provádí podle popisu, který je součástí každého modulu v části Hodnocení výsledků. Pro stanovení váhy při hodnocení dílčích výsledků modulu se využije procentuální vyjádření. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

4.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu s § 16 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky MŠMT č. 27/2016 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Jsou to žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Ve třídách zřízených podle § 16 odst. 9 školského zákona jsou vzdělávání žáci s podpůrnými opatřeními druhého stupně a výše a s doporučením školského poradenského zařízení. Žákům dále mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení školského poradenského zařízení i další druhy podpůrných opatření. Různé druhy a stupně lze kombinovat za podmínek daných školským zákonem a vyhláškou č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Zpracovaný školní vzdělávací program pro tento obor je obsahově a organizačně závazný pro všechny žáky. Stupeň a druh podpůrných opatření stanoví školské poradenské zařízení, které doporučí i tvorbu individuálního vzdělávacího plánu.

Systém péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a žáky nadané

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

Vzdělávací a výchovná strategie je konzultována s rodiči, vedením školy, žákem a výchovným poradcem k zajištění optimálních potřeb žáka se speciální vzdělávací potřebou.

Při poskytování podpůrných opatření může ředitel ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu nebo z provádění některých činností, ovšem namůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Mezi další druhy podpůrných opatření patří i využití asistenta pedagoga a dalších odborníků, poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálně didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o dva školní roky.

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.

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. Za spolupráci se školským poradenským zařízením odpovídá ředitel školy.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</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. Výchovný poradce 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. Navrhne 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.

Pravidla tvorby, realizace a vyhodnocení individuálního vzdělávacího plánu (IVP):

- IVP zpracovává třídní učitel na základě žádosti zákonných zástupců nezletilého žáka nebo zletilého žáka, doporučení školského poradenského zařízení a rozhodnutí ředitele školy. Podklady pro zpracování mu poskytnou vyučující jednotlivých předmětů.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	---	--

- IVP je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb žáka, přičemž vychází ze školního vzdělávacího programu pro daný obor a je součástí dokumentace ve školní matrice.
- IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději však do jednoho měsíce od obdržení doporučení a žádosti. V průběhu školního roku může být doplňován a upravován podle potřeb žáka.
- IVP obsahuje údaje o skladbě druhů a stupňů podpůrných opatření poskytovaných v kombinaci s tímto plánem, identifikační údaje žáka a údaje o pedagogických pracovnících podílejících se na vzdělávání žáka.
- V IVP jsou uvedeny informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka (základ vzdělávání musí být dodržen), o časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, o úpravách forem a metod výuka a hodnocení žáka, o případné úpravě výstupů ze vzdělávání žáka.
- Třídní učitel IVP zpracovává ve spolupráci s ostatními vyučujícími a se školským poradenským zařízením.
- Třídní učitel seznámí s IVP všechny vyučující žáka a současně žáka a zákonného zástupce žáka, není-li žák zletilý, kteří tuto skutečnost potvrdí svým podpisem.
- Školské poradenské zařízení ve spolupráci s třídním učitelem sleduje a nejméně jednou ročně naplňování IVP vyhodnocuje.
- K vyplňování IVP se používá předtisk, jehož vzor je uveden v příloze vyhlášky č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění pozdějších předpisů.
- IVP je v písemné podobě součástí osobního spisu žáka.

Další formy podpory:

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je třeba zejména:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení,
- uplatňovat formativní hodnocení žáků,
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních postupů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců,
- vytvářet pozitivní klima ve třídě a ve škole,
- spolupracovat s odbornými institucemi (školské poradenské zařízení, odborní lékaři, pracovníci z oblasti sociálně právní ochrany žáka aj.)
- spolupracovat se sociálními partnery (rodiče žáků, základní školy aj.)
- spolupracovat se zaměstnavateli (smluvní pracoviště aj.)
- realizovat na toto téma další vzdělávání učitelů.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

možnosti, jak škola podporuje rozvoj mimořádně nadaných žáků:

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

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

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitele.

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.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

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

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

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

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

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

Žáci prvních ročníků jsou na začátku školního roku proškoleni a poučeni průkazným způsobem pověřeným pracovníkem dle stanovené osnovy.

Na začátku třetího ročníků je prováděno tímto pracovníkem periodické školení.

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

Při drobných poraněních či úrazu jsou rovněž všichni žáci poučeni o prevenci a předcházení úrazům.

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

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

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

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

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

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

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	---	--

4.6 Podmínky pro přijetí ke studiu

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

1. Podání přihlášky pro zvolený obor se všemi čitelně vyplněnými kolonkami.
2. Lékařský posudek o zdravotní způsobilosti ke vzdělávání.
3. Doporučení školského poradenského zařízení, které opravňuje zařadit uchazeče o studium do režimu speciálního vzdělávání podle vyhlášky č. 27/2016 a školského zákona, jehož součástí je navržení míry podpůrných opatření. V případě, kdy uchazeč nemá platné doporučení ze SPC, může zažádat o vyšetření v SPC DAKOL.
4. Ukončení povinné školní docházky.
5. Doklad o splnění povinné školní docházky, jde-li o uchazeče, který ukončil nebo ukončí povinnou školní docházku v zahraniční škole, vydaný zahraniční školou, nebo osvědčení o uznání rovnocennosti zahraničního vysvědčení vydaného zahraniční školou nebo rozhodnutí o uznání platnosti zahraničního vysvědčení.
6. Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Forma přijímacího řízení: bez přijímací zkoušky.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Kritéria přijetí žáka

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

- u uchazečů vycházejících přímo ze základní školy - průměru prospěchu za poslední dvě pololetí;
- u uchazečů, kteří se nehlásí přímo ze základní školy (např. ze střední školy, úřadu práce aj.) - průměr prospěchu z posledního ročníku na základní škole;
- podle ročníku ukončení povinné školní docházky;
- známky z chování za poslední pololetí;
- účasti na školní soutěži, olympiádě atd.,
- v případě rovnosti bodů rozhodne lepší známka z českého jazyka (matematiky, cizího jazyka,...) v posledním pololetí.

4.7 Ukončování vzdělávání

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, ve znění pozdějších předpisů, v souladu s ustanovením školského zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a metodiky ke konání závěrečné zkoušky podle JZZZ centra pro zjišťování výsledků vzdělávání (Cermat). Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

Zkouška se skládá ze tří částí:

1. Písemná zkouška – každému žákovi je přiděleno vygenerované téma, čas na vypracování max. 240 minut.
2. Praktická zkouška – témata dle JZZZ. Praktická zkouška probíhá na pracovištích odborného výcviku, kde žáci plní stanovený úk
3. Ústní zkouška – obsahuje 25 - 30 témat dle JZZZ , z nichž si žák jedno téma vylosuje.



Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné č.570

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávacího program: Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka a forma studia: tříleté denní studium

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

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022

5 UČEBNÍ PLÁN

ŠVP: Kuchařské práce						
podle RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby						
denní studium od 1.9.2022						
<i>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů</i>	<i>Počet týdenních vyučovacích hodin</i>					
1. Předměty povinného základu	zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem	na dělení
Český jazyk	ČJ	1	1	1	3	
Literární výchova	LV	1	0	0	1	
Občanská výchova	ObV	1	1	0	2	
Ekonomika	E	0	0	1	2	
Matematika	M	2	2	0	4	
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3	
Informační technologie	IT	1	1	1	3	3
Potraviny a výživa	PaV	2	2	2	6	
Stolničení	ST	1	1	0	2	
Technologie	Te	4	4	3	11	
Provozní práce	PP	1	2	0	3	
Odborný výcvik	OV	15	17,5	24,5	57	57
<u>Celkem povinného základu</u>		30	32,5	33,5	96	62

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

Poznámky k učebnímu plánu

1. Konkretizovaný ŠVP schválí ředitel školy, a tím se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
2. K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
3. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
4. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
5. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
6. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
7. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
8. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximální 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 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
Závěrečná zkouška	-	-	1
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	8	8	7
Celkem týdnů	40	40	40

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

6 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:		Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné			
Kód a název RVP:		65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby			
Název ŠVP:		65-51-E/01 Kuchařské práce			
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	2	64	Český jazyk	3	96
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	2	64
			Ekonomika	1	32
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v inform. a kom. technologiích	3	96	Informační technologie	3	96
Chování pracovníků ve službách	8	256	Provozní práce	3	96
			Odborný výcvik	5	160
Stravovací služby	33	1 056	Potraviny a výživa	6	192
			Stolničení	2	64
			Technologie	11	352
			Odborný výcvik	14	448
Disponibilní hodiny	40	1 280	Odborný výcvik	39	1 248
Celkem	96	3 072	Celkem	96	3 072
Kurzy	1 týden		Kurzy	1 týden	



Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné č.570

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávacího program: *Kuchařské práce*

Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 *Stravovací a ubytovací služby*

Délka a forma studia: *tříleté denní studium*

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

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022*

7. UČEBNÍ OSNOVY

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Rozvíjet komunikační dovednosti žáků tak, aby byli schopni začlenit se pracovního procesu a měli vyšší šanci uplatnit se na trhu práce i v běžném životě.

Vést žáky ke kultivovanému vystupování, rozšiřovat jejich slovní zásobu.

Teorii nabyté znalosti vhodně uplatňovat v mluveném i psaném projevu.

Charakteristika učiva

Vzdělávací oblast – jazykové vzdělávání, komunikace.

Klíčovou činností je práce s textem, která má vést k porozumění, má rozvíjet čtenářské dovednosti a vést žáky k vyhledávání požadovaných informací (najdou odpověď na danou otázku), rozpoznají spisovný a nespisovný text, jsou vedeni ke správné výslovnosti a výběru správných jazykových prostředků vhodných pro danou komunikační situaci (vyjádření emocionality, odborné vyjadřování v pracovním životě).

Pojetí výuky

Práce s textem – rozvoj čtenářských dovedností, vyhledávání informací, výběr jen těch podstatných, transformace textu do žákům srozumitelné podoby.

Autodidaktické metody (CD-ROM, internet, obrázková příloha k jednotlivým tématům).

Mluvní cvičení – rozvíjí slovní zásobu, používání vhodných mimoverbálních prostředků.

Kratší psané projevy – rozvoj písemné komunikace a uplatnění teoretických vědomostí v praxi.

Pravopisné a gramatické učivo je upevňováno prostřednictvím hravých forem výuky (soutěž, kvíz, křížovky, apod.), dalšími formami jsou frontální práce, skupinová a práce s chybou

Úzká spolupráce s literární výchovou, společenskovědními předměty i předměty odbornými. Jsou zařazeny také texty s problematikou environmentální výchovy, které žáky vedou k uvědomělé péči o životní prostředí.

Hodnocení výsledků žáků

- Důraz kladen na vstřícný přístup žáků, míru samostatného zapojení při plnění úkolů, dostatečnou

rychlost při jednotlivých typech úloh, správnost řešení, snaha o objektivní sebehodnocení, rovněž na vhodnost vyjadřování verbálního i neverbálního v rámci běžných situací i v pracovním životě (odborné vyjadřování).

- Motivační pochvala učitelem, klasifikace aktivity a spolupráce.
- Po uzavření každého tematického celku následuje krátký test, pololetní a závěrečná práce.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence: kompetence k učení, kompetence k řešení problémů a občanské kompetence
V rozborech odborných a publicistických textů je zahrnuta environmentální výchova.

Průřezová témata: Klíčový je rozvoj komunikativních kompetencí v rámci průřezových témat **Člověk a společnost, Člověk a svět práce**

Doporučená literatura

Český jazyk pro učně
Přehled české gramatiky - list

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
	Žák	96 h.	
-	Je poučen o rozvrstvení národního jazyka, rozlišuje spisovnou a nespisovnou slovní zásobu, dokáže běžná nespisovná slova nahradit spisovnými, uvědomuje si vhodnost použití jazykových prostředků v různých komunikačních situacích (emocionalita) Uvědomuje si příslušnost češtiny ke slovanským jazykům		Národní jazyk
-	Je seznámen se způsoby tvoření slov v češtině, žák je schopen odvozovat slova od daného základu a chápe jejich význam a snaží se je vhodně použít. Vysvětlí běžné zkratky a dokáže vytvořit zkratku, pozná slova složená Je poučen o způsobech, jak rozšiřovat individuální slovní zásobu, aby se lépe dorozuměl v běžných i pracovních komunikačních situacích		Slovní zásoba
-	Pozná podstatné a přídavné jméno v základním tvaru, ovládá pádové otázky a zvládá tvořit		Tvarosloví



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

	správné tvary (u vzorů), snaží se aplikovat i na ostatní slova, znalosti využívá v mluveném i psaném projevu		
-	Je poučen, jak hledat základní skladební dvojici, rozliší větu jednoduchou a souvětí, uvědomuje si pořádek slov ve větě, aby byl schopen vyjádřit myšlenku, snaží se upravit nevhodně stylizovanou větu		Skladba Environmentální tematika
-	Je poučen o zásadách psaní i-y, ě-je, mě-mně a snaží se je užívat v psaných projevech správným způsobem		Pravopis
-	V individuálně tvořených mluvních cvičeních týkajících se běžných životních i pracovních situací se snaží vhodně využívat jazykových prostředků verbálních i neverbálních, je veden ke kultivovanému vystupování (žádá, vysvětluje, argumentuje)		Komunikační situace a jazyková kultura Texty s enviromentální tematikou
-	Je schopen napsat jednoduchý dopis, vytvořit zprávu, oznámení a pozvánku, umí poslat SMS, e-mail		Styl prostě sdělovací
-	Vytvoří jednoduché vypravování, které obsahuje příběh, je schopen ho prezentovat v písemné i mluvené podobě, vytvoří osnovu hotového textu		Vypravování
-	Žák je poučen o tom, kde může získávat informace, ví, kde je školní a regionální knihovna, zná denní tisk, časopisy, noviny, internet		Informatická výchova Návštěva knihovny
-	Pozná sloveso v základním tvaru, je schopen vyjádřit přítomnost, budoucnost i minulost, vytvořit požadovaný tvar (rozkazovací, podmiňovací, oznamovací způsob), snaží se vytvořit pasivní formu požadovanou v odborných formulacích		Tvarosloví
-	Rozliší větu jednoduchou a souvětí, uvědomuje si důležitost pořádku slov a vhodného spojovacího výrazu pro dorozumění se, správně vyslovuje a intonuje		Skladba a zvuková stránka jazyka Texty s enviromentální tematikou
-	Upevňuje nabyté znalosti o grafické stránce jazyka, uvědomuje si rozdíl mezi psanou a mluvenou realizací slova		Pravopis a zvuková stránka jazyka
-	Vytvoří inzerát a dokáže na něj odpovědět, jednoduše popíše věc či člověka, snaží se pojmenovat jeho vlastnosti, vytváří jednoduchou charakteristiku, uvědomuje si vhodnost užívaných jazykových prostředků		Styl prostě sdělovací



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

	v psaném projevu a také vhodnost neverbálních prostředků v mluveném projevu		
-	Dokáže vytvořit krátký odborný popis předmětu z jeho odbornosti, pokouší se vytvořit návod (popis pracovního postupu)		Styl odborný
-	Pod vedením odpoví na pracovní inzerát, vytvoří podle daných bodů životopis, vyplní pracovní dotazník		Styl administrativní (projekt) Téma Člověk a svět práce
-	Je poučen o možnostech hledání informací ve slovnících a na internetu, orientuje se v telefonním seznamu a jízdním řádu (kniha i internet)		Informatická výchova

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Obecným cílem je vytváření emočních prožitků a formování hodnotové orientace žáka, aby byl schopen orientovat se a obstát v životě.

Vytváří a rozvíjí jeho kulturní povědomí, vede k uvědomělému kultivovanému chování.

Žák má pochopit, že bez znalosti čtení v životě neobstojí, četba, divadlo, film ho obohacují.

Cílem je vytvoření tolerantních postojů k estetickému cítění a vkusu jiných.

Má si uvědomit, že kulturní hodnoty duchovní i materiální kvality je třeba chránit.

Charakteristika učiva

Literární výchova je součástí estetického vzdělávání (RVP), úzce souvisí s předmětem Český jazyk a komunikace a Občanskovědním základem.

Vyučuje se v 1. ročníku 1 hodina týdně.

Žák je seznámen s lidovou tradicí v naší i světové kultuře, jejími specifickými, s významnými osobnostmi české i světové literatury v novověku.

Pojetí výuky

Těžiště učiva spočívá v práci s textem, která rozvíjí čtenářské dovednosti a schopnost porozumění textu, užíváme různých technik čtení, poslechu, narativního vyučování, video.

Je využíváno frontálního a párového vyučování.

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení výsledků žáka je vyjádřeno klasifikací.
- Do klasifikace se započítávají výsledky testů, úroveň mluveného projevu a aktivita ve výuce.
- Motivující je také slovní hodnocení snahy v průběhu výuky.
- Při celkové klasifikaci významně zohledňován specifické požadavky jednotlivých žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence: rozvíjí občanské, komunikativní, sociální i personální kompetence

Průřezová témata: Předmět je součástí estetického vzdělávání a prolíná jím především téma Člověk



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

v demokratické společnosti.

Doporučená literatura

Literární výchova pro odborná učiliště, nakl. PARTA, Praha 1997
Konkrétní literární díla

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
	Žák	32 hodin	
-	Žák rozlišuje literaturu jako samostatnou vědeckou disciplínu Je seznámen s literárními druhy, žánry a pojmy		Literatura jako věda a umění
-	Uvědomuje si vliv tradic a chápe pojmenování přímé a nepřímé (rčení, přísloví) Rozlišuje v pověsti realitu a fikci , dokáže převyprávět delší text, uvědomuje si co je podstatné, co nesmí vynechat		Ústní lidová slovesnost
-	Rozlišuje verše a rýmy , ukáže rytmus , je schopen vyjádřit, zda má děj či nikoliv, jaké pocity vyjadřuje, najde příklady jazykové komiky, rozpozná pojmenování přímé a nepřímé (metafora)		Zpívaná poezie – poslech a četba textu současné i lidové písně
-	1. Zařadí dílo do příslušného druhu literatury (poezie, próza, drama) 2. Rozliší , zda má text děj či ne, kdo ho vypráví, kdy se odehrává 3. Najde rým a sám dokáže vytvořit jednoduchý verš a rým 4. Zná termíny monolog a dialog 5. Snaží se hodnotit postavy, jejich jednání, vlastnosti, rozlišuje klady a zápory, porovná je sám se sebou 6. Rozlišuje v textu realitu a fikci, zná pojmy satira, ironie, nadsázka 7. Je informován o době, ve které dílo vzniklo		Významné osobnosti do 20. století: Shakespeare, Defoe, Borovský, Němcová, Čech, London, Vrchlický, Dyk, Remarque, Hašek, Nezval, Hemingway aj.
-	1. Zařadí dílo do příslušného druhu literatury (poezie, próza, drama) 2. Rozliší , zda má text děj či ne, kdo ho vypráví, kdy se odehrává 3. Najde rým a sám dokáže vytvořit jednoduchý verš a rým		Literatura 20. století: Kainar, Kryl, Vodňanský, Žáček, VaW, Suchý, Šlitř, Čapek, Olbracht, Drda, Hrabal, Páral, Škvorecký, Kantůrková, Švandrlík, John, Rieck, Hermann, Fulghum, Tolkien, Rawlingová aj.

		Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder		
Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570		Školní vzdělávací program: <i>Květinářské a aranžérské práce</i>		
		Kód a název oboru vzd.: <i>41-52-E/01 Zahradnické práce</i>		
		Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i>		
		Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i>		
		Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem</i>		

	4. Zná termíny monolog a dialog		
	5. Snaží se hodnotit postavy, jejich jednání, vlastnosti, rozlišuje klady a zápory, porovná je sám se sebou		
	6. Rozlišuje v textu realitu a fikci , zná pojmy satira, ironie, nadsázka		
	7. Je informován o době, ve které dílo vzniklo		
-	Získává přehled o současném kulturním dění		Současná kultura – kniha, film, divadlo, návštěva kulturní akce

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Žáci jsou systematicky připravováni na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Jsou vedeni k tomu, aby si vážili demokracie a svobody, aby preferovali demokratické principy před nedemokratickými.

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, učí se jednat prosociálně – jako vyzrálý člověk.

Učí se vystupovat proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím.

Dalším z cílů je seznámit žáky se základy práva a zajistit proces vytváření právního vědomí studentů.

Žáci absolvováním předmětu Obv 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.

Důraz je kladen na otázku aktuálního politického života společnosti a participace v něm, je vytvářeno filozofické a náboženské povědomí žáka.

Druhý ročník je zaměřen jednak na právní oblast, studenti se seznamují např. s právy a povinnostmi dětí, rodičů, manželů...dále pak se základními právními pojmy – právo, právní řád, právní normy, právní vztahy a skutečnosti.

V průběhu studia je žák systematicky seznamován s fungováním rodin ve společnosti, se sociálními dávkami a jinými typy státní pomoci.

Žák se učí využívat vědomostí a dovedností nabytých v předmětu občanská výchova ve svém praktickém životě.

Žákovi je vštěpována potřeba práce s různými zdroji a informacemi a jejich hodnocení.

Celková dotace hodin v každém ročníku = 32.

Pojetí výuky

- Frontální výuka – výklad
- Prezentace
- Samostatná činnost studentů – referáty, aktuality
- Práce s internetem – vyhledávání portálů s právními informacemi, aktuální dění



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

- Řešení problémových úloh
- Skupinová práce

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, samostatný výstup před plénem
- Při výuce bude podporován rozvoj sebehodnocení a kolektivního hodnocení

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Výuka práva tvoří nedílnou součást společenskovedního vzdělání. Žáci využijí svých dosavadních společenskovedních vědomostí a dovedností při řešení problémových úkolů společenského a právního charakteru, mimo jiné získávají právní minimum pro soukromý a občanský život. Předmět souvisí s průřezovými tématy *Občan v demokratické společnosti*, *Člověk a svět práce* a *Informační a komunikační technologie*.

Vzdělávání v předmětech ON usiluje o formování a posilování těchto postojů, hodnot a preferencí:

Sociální a personální:

Být odpovědný za své jednání

Vážít si lidského života, uznávat individualitu jiných lidí

Snažit se být aktivním občanem, uvědomovat si výhody demokracie a podporovat ji

Komunikativní:

Schopnost samostatného úsudku, nenechat sebou manipulovat, diskutovat, respektovat názory druhých

Ochrana zdraví a životního prostředí:

Zlepšovat a chránit životní prostředí

Bojovat proti kriminalitě, korupci, projevům nesnášenlivosti

Práce s informacemi:

PC, Internet, média

Rozvoj finanční gramotnosti:

Schopnost řešit své sociální a finanční záležitosti, odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty

Rozvoj mediální gramotnosti:

Schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím, vybírat si z nabídky užitečné a kvalitní produkty

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
1. ročník	14	1 Člověk a společnost

Žák: - Na základě konkrétních info z médií popíše rozvrstvení dnešní společnosti, vysvětlí, proč sám sebe řadí k některé ze skupin - Rozlišuje dělení sociální, národnostní, náboženské - Dokáže přiřadit sám sebe do některého z etnik a odůvodní to - Charakterizuje zásady slušného chování, uvede konkrétní příklady ze života (sousedská výpomoc, přátelská, spolupráce ...) - Uvědomuje si sociální rozdíly, nastíní fiktivní řešení - Vytváří svůj vlastní fiktivní finanční rodinný rozpočet, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet - Na konkrétních příkladech uvádí důvody vzniku konfliktů menšin s většinami - Vyjmenuje, jaké ochrany nabízí menšinám stát, na příkladech vysvětlí, z čeho mohou vznikat konflikty menšin s většinami - Charakterizuje náboženství a sekty na našem území - Uvede konkrétní příklady porušování rovnosti pohlaví (genderová rovnost) a diskutuje nad nimi - Navrhne rozpočet jednotlivce a domácnosti - Dokáže vybrat výhodný úvěr - Uvědomuje si nebezpečí zadluženosti		1.1 Lidská společnost a společenské skupiny, vrstvy české společnosti 1.2 Zásady odpovědného, slušného chování, etiketa 1.3 Stratifikace současné společnosti (nerovnost, chudoba) 1.4 Sociální zajištění občanů (hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krize) 1.5 Náboženství, církve, sekty 1.6 Rasy, národnosti, menšiny – problematika společného multikulturního soužití 1.7 Rovnost pohlaví 1.8 Sociální problémy české společnosti 1.9. Finanční gramotnost
- Vysvětlí základní principy demokracie, uvědomuje si rozdíl mezi demokratickým systémem a nedemokratickým systémem - Vysvětlí základní funkce ústavy - Uvede konkrétní příklady porušování či ohrožování demokracie - Uvede nejvýznamnější politické strany a vysvětlí základní principy, přiřazuje konkrétní jména k jednotlivým stranám - Popíše fungování veřejné správy a samosprávy, charakterizuje svobodné volby v ČR, definuje právo volit, vysvětlí občanskou povinnost volit - Vysvětlí pojmy politický radikalismus a extremismus, orientuje se v současné situaci u nás, definuje, proč jsou extremistické názory a	16	2 Člověk jako občan 2.1 Stát a jeho funkce 2.2 Ústava, politický systém ČR 2.3 Struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva 2.4 Politické strany ČR 2.5 Volby, právo volit 2.6 Politický radikalismus a extremismus, mládež a extremismus, aktuálně

jednání nebezpečné - Charakterizuje státní symboly - 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 - Uvede základní lidská práva, popíše, kam se obrátit v případě jejich ohrožení - Vyjmenuje jiné typy státu a rozlišuje je - Vysvětlí, proč je nutné zobrazení světa, událostí v médiích vnímat kriticky		2.7 Státní symboly 2.8 Občanská společnost, demokracie a multikulturní soužití 2.9 Základní hodnoty a principy demokracie 2.10 Lidská práva (obhajování, zneužívání) 2.11 Práva dětí, veřejný ochránce práv 2.12 Svobodný přístup k informacím, média a jejich fce
	2	3 Klasifikace, opakování, exkurze/beseda/
2. ročník Žák: - Vysvětlí pojem právo a jeho vznik, objasní roli práva v životě jednotlivce - Orientuje se v právních vztazích - Rozlišuje rozdíl mezi právní subjektivitou-způsobností k právním úkonům - Definuje, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům - Popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - Vyhledá nabídky zaměstnání, je schopen kontaktovat budoucího zaměstnavatele, ví jak se hlásit na úřad práce	4	1 Člověk a právo, pracovní právo 1.1 Právo a spravedlnost 1.2 Právní stát 1.3 Právní ochrana občanů 1.4 Právní vztahy 1.5 Pracovní právo 1.5.1 Vznik změna a ukončení pracovního poměru, rekvalifikace 1.5.2 Druhy mezd (časová, úkolová) 1.5.3. Daně a daňová přiznání
- Dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - Popíše soustavu soudů v ČR - Vyjmenuje a rozlišuje právní povolání, jejich funkce, popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - Definuje pojem odpovědnost za škodu - Dokáže vyjmenovat náležitosti konkrétních smluv, z běžné smlouvy vyčte, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva (koupě zájezdu) - Uvede práva a povinnosti vlastníků, na příkladu vysvětlí uplatňování spotřebitelských práv	6	2 Soudní moc 2.1 Soudstva soudů v ČR 2.2 Právnícká 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	6	3 Rodinné právo

- Vysvětlí práva a povinnosti ve vztahu rodiče - děti - Vyjmenuje práva manželů - Definuje pojem společné jmění manželů - Ví, jak se zachovat, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání)		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 zodpovědný, oba pojmy rozlišuje - Vyjmenuje možné formy trestu - Popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství, rozlišuje jejich úkoly	3	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)
- Rozdělí svět na základě dostupných informací na země chudé a bohaté - Z médií vyčte současnou situaci ve světě, identifikuje ohniska napětí, dokáže je ukázat na mapě - Vyjmenuje všechny země sousedící s Českou republikou - Vyjmenuje všechny státní symboly - Vysvětlí pojem globalizace - Uvede problémy rozvojových zemí známé z médií - Vyjmenuje teroristické organizace, na konkrétních příkladech uvede nejznámější případy - Vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří, jaké má závazky	11	2 Postavení ČR v Evropě a ve světě 2.1 Současný svět, rozdělení zemí dle majetku 2.2 Ohniska napětí soudobého světa 2.3 Sousedy České republiky 2.4 České státní a národní symboly 2.5 Globalizace 2.6 Potíže a perspektivy rozvojových zemí 2.7 Nebezpečí terorismu ve světě 2.8 ČR a evropská integrace
	2	3 Opakování, klasifikace, exkurze

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je žákům poskytnout ucelený přehled v oblasti ekonomických pojmů, seznámit žáky s fungováním tržního hospodářství, zajistit vhled do oblasti peněžní problematiky a připravit žáky na plnohodnotný občanský život v demokratickém státě.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Občansko-vědní základ.

Učivo je rozděleno do tematických celků, nejprve žáky uvede do světa základních ekonomických pojmů a podstaty trhu.

Vstoupí žákům problematiku finančních záležitostí v občanském životě.

Uvede žáky do problematiky zaměstnanosti a vysvětlí problematiku nezaměstnanosti.

Pojetí výuky

Výuka je realizována pouze ve třetím ročníku.

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce s individuálním přístupem k žákům, simulace modelových situací.

Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek a použitím multimediální techniky.

Formy výuky: skupinové vyučování, frontální výuka, řízení problémových úloh s využíváním informačních a komunikačních technologií, exkurze.

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, základem je klasifikační řád školy
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedením, ústním zkoušením a prací ve skupině po probrání jednotlivých tematických celků s přihlédnutím ke schopnostem žáků
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a testy pro danou oblast

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce Délka a forma studia: tříleté denní studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem	
---	--	--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

komunikativní: formuluje své názory a zapojuje se do debaty, uplatňuje základní zásady mluveného a psaného projevu

k učení: poslouchá mluvený projev a získané informace následně reprodukuje a využívá

matematické: provádějí základní výpočty v oblasti daňové a mzdové

k řešení problémů: jsou schopni získat potřebná data a informace, stanovit možná řešení

V rozborech odborných textů je zahrnuta environmentální výchova

využívání prostředků ICT: žák využívá pro svou práci prostředků ICT a mediálně gramotný

k pracovnímu uplatnění: mají zodpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání, mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky, umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, umí využít poradenských a zprostředkovatelských služeb v oblasti práce a vzdělávání, vhodně komunikují s potenciálními zaměstnavateli

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: spočívá v možnosti prezentace vlastních názorů nad daným ekonomickým tématem s logickým zdůvodněním svého postoje k tématu

Člověk a svět práce – žáci vnímají možnosti, které poskytuje trh, jsou schopni vyzdvihnout své přednosti při hledání svého pracovního uplatnění, je jim vštěpována podstata rovného uplatnění

ICT – žáci umí vyhledat informace na internetu a kriticky je zhodnotit a pracovat s nimi

Doporučená literatura

ŠVARCOVÁ J. a kol. **Ekonomie – stručný přehled**. Zlín: CEED, 2019. ISBN 978-80-87301-25-8.
STROUHAL J. **Ekonomika podniku** - 3. vydání. Praha: ICU, 2016. ISBN 978-80-8798-507-6.
CHROMÁ D. a kol. **Ekonomika – ekonomická a finanční gramotnost pro střední školy**. Praha: EDUKO, 2018. ISBN 978-80-88057-50-5.

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák	32	
- vysvětlí podstatu trhu a jeho fungování, charakterizuje zboží a výrobek, stanoví rovnovážnou cenu na základě nabídky a poptávky		Trh a jeho podstata (zboží, nabídka, poptávka a stanovení ceny)



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

- orientuje se v tvorbě cen ve svém oboru - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí jednotlivé druhy cen - pracuje s kalkulacemi a normami ve svém oboru		
- vysvětlí vývoj peněz v dějinách lidstva, - dovede zjistit, jaké služby banky poskytují, používá platební nástroje, vysvětlí kroky při zřizování účtu pro běžný občanský život a fiktivně zřídí peněžní účet a sleduje pohyb peněz - směnění peníze za použití kurzových lístků - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva a jak se jí bránit		Vývoj peněz Hotovostní a bezhotovostní peníze Inflace
- vysvětlí pojem mzda, rozdělí na jednotlivé složky, - orientuje se v mzdových odvodech umí vyplnit daňové přiznání - kontroluje mzdu ve vztahu k pracovnímu zařazení - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění		Mzdy a jejich složky druhy mezd, daňové přiznání
- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, vysvětlí druhy pracovních poměrů, - vyhledává nabídky zaměstnání v médiích (internet, tisk, vývěsky, úřady práce – exkurze) - fiktivně kontaktuje zaměstnavatele, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti – stimulace modelových situací (píše žádost o zaměstnání, životopis) popíše obsah pracovní smlouvy - vyhledává poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - druhy škod, předcházení škodám		Zaměstnání a orientace na pracovním trhu Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu

název předmětu:	Matematika			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	2	-	4

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Výchova člověka, který bude používat matematiku v různých životních i pracovních situacích. Upevnění a prohloubení matematických vědomostí a dovedností získaných na ZŠ.

Podpora logického myšlení. Cílem předmětu je naučit žáky:

- efektivně numericky počítat a odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti
- používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna)
- využívat matematických vyjádření
- využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky
- vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek

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

- – pozitivní postoj k matematickému vzdělávání;
- – motivaci k celoživotnímu vzdělávání;
- – důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost.

Charakteristika učiva

Je rovnoměrně rozloženo do dvou ročníků a pokrývá tematické celky RVP.

Ve slovně zadaných úlohách je kladen důraz na analýzu a následnou syntézu problému. Tematické celky - operace s reálnými čísly, mocniny a odmocniny, poměr, měřítko, rovnice, úměra, grafy a digramy, stereometrie, přirozená čísla, desetinná čísla, zlomky, převody jednotek, planimetrie, procenta, výrazy, jejich úpravy a práce s daty- upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Výuka navazuje na znalosti žáků z odborného výcviku.

Planimetrie vysvětluje a upřesňuje základní geometrické pojmy, zaměřuje se na výpočty obvodů a obsahů obrazců a výpočty z pravoúhlého trojúhelníku a jejich využití v praktickém životě.

Pojetí výuky

Základní metodou výuky je frontální způsob s důrazem na názornost (modely těles, sepětí s praxí, využití programů na PC).

Nechybí problémové úlohy, u kterých sami žáci navrhnou postup řešení.

Procvičování s možností využití skupinové práce.



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

Pravidelná samostatná práce žáků s využitím aktivizačních prvků.

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z pravidel pro hodnocení (hodnotící stupnice 1 - 5) – využití bodového systému:

- Pololetní písemné práce
- Pravidelné malé testy úzce zaměřené k aktuálně probíranému učivu
- Zkoušení u tabule, hodnocení samostatné práce do sešitu
- Aktivita v hodinách, ústní zkoušení se zápisem na tabuli – 1-2x za pololetí

Písemné zkoušení - 2 pololetní písemné práce - časový rozsah 1 vyučovací hodina.

4 - 6 písemných zkoušení v jednom pololetí - časový rozsah 10 - 20 minut

Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým, podporováno bude sebehodnocení a hodnocení kolektivem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

- Jasná a srozumitelná formulace myšlenek, schopnost obhajovat své názory i respektovat stanoviska druhých
- Věcné a přesné vyjadřování
- Důsledné plnění a dokončování úkolů
- Schopnost přijímat hodnocení svých výsledků, radu i kritiku
- Průběžně bude rozvíjena komunikační kompetence, samostatnost a schopnost vyhledat potřebné informace

Komunikativní kompetence, sociální kompetence – pracovat samostatně i v týmu.

Aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů - zvolit odpovídající matematické postupy a techniky, využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - snaha o rozvoj osobnosti žáků.

Doporučená literatura

Matematika pro 1.až 3. ročník odborných učilišť (aritmetika – algebra) Mgr. Keblová A.,
Mgr. Volková J., Septima 1998.
Pracovní listy

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
	Žák	128	
-	provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly;		1 Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny
-	používá různé zápisy racionálního čísla;		
-	provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly;		
-	zaokrouhlí desetinné číslo;		
-	znázorní reálné číslo na číselné ose;		
-	určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru;		
-	používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;		
-	určí hodnotu výrazu;		2 Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé
-	upravuje jednoduché výrazy;		
-	řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;		
-	rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;		3 Funkce
-	využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů;		4 Planimetrie - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh
-	sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah;		
-	určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice;		
-	určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin;		5 Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa
-	rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce;		
-	vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.		6 Práce s daty

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Protože lidé jsou v současnosti vystaveni řadě nebezpečí, která ohrožují jejich zdraví a často i život, nabývají na významu i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů životního stylu. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Charakteristika učiva

Vzdělávání směřuje k tomu, aby (si) žáci:

- vážili svého zdraví a cílevědomě je chránili; rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebepojetí
- jednali odpovědně a podle zásad fair play
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů

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. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle jejich výkonnosti a zájmu v rámci třídy či skupiny. Osnovy nemohou být postaveny na přesném členění do ročníku, ale na relativně volném výběru podle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů, podmínek školy, povětrnostních podmínek apod. Důraz je kladen na bezpečnost žáků,



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

hygienickou nezávadnost prostředí, estetičnost a účelnost.

Hodnocení výsledků žáků

- Při hodnocení předmětu tělesná výchova musíme brát na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků/žákyň 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
 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

Klíčové kompetence:

Personální a sociální kompetence, tzn., aby žáci byli připraveni:

- kriticky hodnotit kvalitu svých pohybových schopností, dovedností a dosažených výkonů
- uvědomovat si své přednosti a nedostatky v jednotlivých sportovních odvětvích
- dokázat přijímat rady a kritiku od druhých lidí
- nadále pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj získanými prostředky z TV
- jednat v rámci pravidel fair play
- adaptovat se na různorodé podmínky v TV (klimatické, zařízení, hygiena, bezpečnost)
- zapojit se do organizace turnajů a soutěží

Komunikativní kompetence, tzn., aby žáci byli schopni:

- komunikovat při pohybových činnostech
- diskutovat o pohybových činnostech

Průřezová témata:

OSV- posilování sociálních a osobnostních vztahů, komunikace a rozhodování v běžných i výjimečných situacích. Osobnostní a sociální výchova tak může napomoci k získání dovedností vztahujících se k zdravému duševnímu a sociálnímu životu.

Doporučená literatura

bez doporučené literatury

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
	Žák	96	1. Péče o zdraví
-	objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí		- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.
-	vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“		- duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví
-	dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky		- odpovědnost za zdraví své i druhých; péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci; práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu
-	uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů		
-	dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací		
-	objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví		- prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví
			2. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí.
-	popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace		- mimořádné události (živelní pohr., havárie, krizové situace aj.)
			3. Tělesná výchova - teoretické poznatky
-	volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat		- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku
-	dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu		- odborná terminologie
-	dovede připravit prostředky k plánovaným		hygiena a bezpečnost při

	pohybovým činnostem		pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - rozhodování, zdroje informací
	- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je		
	- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících		4. Pohybové dovednosti - tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj.
	- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, umí sestavit jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky		5. Gymnastika a tance - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh. - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy a cvičení s hudbou - tance
	- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti		6. Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí
			7. Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti)
	- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání		8. Míčové hry - kopaná, košíková, florbalu, odbíjená - pravidla, herní činnost jednotlivce, přihrávky, systém hry,
	- uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; dovede se pohybovat v terénu		9. Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce orientace v terénu,
			10. Testování tělesné zdatnosti



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

			- motorické testy, testy tělesné zdatnosti
-	umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení		11. Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení
-	je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit		- pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě
-	vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení		- kontraindikované pohybové aktivity

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Předmět má za cíl naučit žáky vyhledávat, třídit, analyzovat, využívat informace z internetové sítě a používat komunikační nástroje internetu při respektování zásad etiky a legislativy. Přípraví žáky k tomu, aby efektivně využívali prostředky informačních technologií jak v průběhu přípravy v jiných předmětech, tak v dalším vzdělávání i výkonu povolání, ale i v soukromém a občanském životě. Žáci se naučí na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software, grafické programy a pracovat s dalším běžným programovým vybavením.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět informační technologie vychází ze vzdělávací oblasti RVP Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. 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 internetových služeb. Z hlediska efektivních cílů se žáci učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativními, kriticky a kultivovaně hodnotit, spolupracovat.

Pojetí výuky

Veškerou výuku v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Výuka probíhá samostatně nebo ve skupinách ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Každý žák má k dispozici vlastní pracoviště. Výuka předmětu probíhá výhradně formou praktických úkolů, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Důraz je kladen na individuální přístup, také tempo výuky je přizpůsobováno individuálním schopnostem žáků. Předmět Informační a komunikační technologie (ICT) má žáka vybavit dovednostmi využitelnými v praxi a osobním životě (například práce s různorodými aplikačním vybavením, online službami, základními principy bezpečnosti a zabezpečení účtů).

Hodnocení výsledků žáků

- K ověření znalostí jsou používány pouze praktické úlohy zadané formou předlohy nebo formou definovaných úkolů. Žáci jsou hodnoceni individuálně s ohledem na schopnosti konkrétního žáka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

- Získané kompetence se široce upevňují a rozvíjejí při vzdělávacích aktivitách v ostatních předmětech a při činnostech spojených s běžným životem školy.
- Kromě ústřední klíčové kompetence k efektivnímu využití informačních a komunikačních technologií a efektivní práci s informacemi se v předmětu informační technologie nejčastěji uplatňují následující klíčové kompetence:
- kompetence **k učení** (vyučující motivuje žáky k učení ukázkami využití v praxi, vyučující vede žáky k samostatnosti, sám do procesu vstupuje jako mentor), má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, - s porozuměním poslouchá ústní výklad a především výklad v součinnosti s projektorem s ukázkou činností, které má žák sám na svém počítači provést,
- kompetence **k řešení problémů** (žáci řeší praktické úlohy s využitím počítače, učí se rozhodovat o volbě správného postupu řešení, vyučující vede žáky při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů, žáci jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků),
- kompetence **sociální a personální** (umí se radit s lidmi ve svém okolí, vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v učebnách výpočetní techniky),
- kompetence **pracovní** (žáci mohou prezentovat výsledky vlastní práce).
- Kompetence **komunikativní** (prohlubuje komunikativní dovednosti a rozšiřuje dovednosti spolupráce pomocí komunikačních služeb a aplikací)
- Předmět informační technologie sám o sobě rozvíjí **digitální kompetenci** a digitální gramotnost žáků. Žáci pracují s digitální technikou a využívají moderní prostředky korespondující s aktuálními trendy v oblasti technologií a online služeb. Cílem je, aby žáci dokázali rozumět a fungovat v digitálním světě.
- Kompetence k pracovnímu uplatnění: znalost informačních a komunikačních technologií žákům bezesporu usnadňuje uplatnění na trhu práce.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - seznámení žáka s internetovými portály různých státních institucí a dalšími portály, kde mohou nalézt informace potřebné pro běžný život občana v demokratické společnosti (např. zákony, návody na řešení životních situací apod.). Žáci jsou v rámci výuky vedeni k zodpovědnosti, k samostatné tvořivé práci i práci v týmu, k zodpovědnosti a k relevantnímu hodnocení výsledků své práce

Průřezové téma **Člověk a životní prostředí** je zastoupeno např. vyhledáváním internetových stránek o zdraví člověka a zdravém životním stylu, stavu ovzduší v místě bydliště apod.

Přínosem pro průřezové téma **Člověk a svět práce** je zejména schopnost vyhledávat pracovní

příležitosti pomocí prostředků informačních a komunikačních technologií (internet) a schopnost vyhledávat informace užitečné pro rozhodování o další profesní či vzdělávací dráze žáka. Předmět přispívá k jejich schopnosti pracovat s novými technologiemi a zvyšuje tak jejich možnost uspět na současném trhu práce.

Doporučená literatura

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

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

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence		Počet hodin	Tematický celek
	Žák	96 hodin	
		1. ročník Σ32 hodin	1. Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura
-	používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby,		- hardware,
-	definuje základní odborné pojmy (hardware, software, program, dokument apod.)		- software,
-	vyjmenuje základní počítačové komponenty a periferie		- osobní počítač, části, periferie
-	stručně objasní jejich základní funkci		
-	Žáci posuzují různá digitální zařízení, určují jejich účel a možnosti využití.		
-	definuje základní a aplikační programové vybavení		- základní a aplikační programové vybavení
-	orientuje se v druzích aplikačního software (webové prohlížeče a komunikační programy, kancelářské balíky, grafické programy, počítačové hry, výukové programy, pomocné programy apod.) a vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů		
-	charakterizuje základní funkci operačního systému, uvede v současnosti nejrozšířenější operační systémy.		- operační systém a jeho nastavení,
			- data, soubor, složka, souborový manažer,
			- komprese dat

- pracuje se současným operačním systémem (vyhledává, spouští a ukončuje programy, přepíná mezi nimi, nastavuje hlavní panel a oznamovací oblast, manipuluje s okny, prozkoumává složky; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému (dovede vybrat aktivní klávesnici, nastavit datum a čas, umí vybrat pozadí plochy, spořič obrazovky a další vlastnosti zobrazení, zapne a vypne bezdrátovou komunikaci,) - 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) - používá souborový manažer (průzkumník) a je seznámen s dalšími druhy souborových manažerů - ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání) - rozeznává různé typy souborů a popisuje k čemu slouží - používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem)		
- využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením, je si vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním výpočetní techniky - chápe možnosti zabezpečení vlastních účtů a zabezpečení svých zařízení (chytrá zařízení, PC, notebook, tablet) - získává základní dovednosti při správě svých účtů (Google, Apple, účty sociálních sítí) a přehled doplňků a aplikací umožňující vyšší bezpečnost. - dokáže popsat a vysvětlit pojem kyberzločin uvědomuje si nebezpečí hrozící z internetu (malware, sledování, odcizení dat apod.) a používá prostředky jejich eliminace - respektuje zásady bezpečné práce s internetem (opatrnost při sdělování osobních údajů, silná hesla, opatrnost při instalaci stažených programů)		prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením
- respektuje při práci s informacemi etické		ochrana autorských práv

	zásady (zvažuje důsledky svého jednání na ostatní lidi) a právní normy (zásada ochrany autorských práv)		
-	pracuje s nápovědou, objasní pojem manuál		nápověda, manuál
			2. Textový editor
-	orientuje se v prostředí textového editoru a používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, pravítka, posuvníky, nastavuje si prostředí pro svou práci		prostředí textového editoru, nastavení zobrazení dokumentu
-	využívá lupu, zobrazuje skryté znaky a náhled		
-	vytvoří a ukončuje odstavec, správně umísťuje mezery a velká písmena, označuje text, 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 [...])		zásady pořizování textu v počítači, typografická pravidla
-	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 obrázky		
-	mění vlastnosti (vzhled) písma, dodržuje estetická pravidla pro kombinování písem		formátování (vzhled) textu
-	formátuje odstavec, nastavuje základní vlastnosti odstavce (odsazení a mezery, zarovnání, ohraničení a podklad, odrážky a číslování)		
-	vkládá online obrázky, obrázky ze souboru, obrazce, SmartArt a další objekty, používá textová pole, mění umístění, velikost, ohraničení, podklad a způsob obtékání textu vložených objektů		vkládání objektů do textu nastavení jejich vlastnosti, vkládání a úprava tabulek
-	vkládá textové tabulky, edituje tabulku a nastavuje její formát (vzhled)		
		2.-3.ročník Σ 64 hodin	
-	orientuje se v prostředí tabulkového kalkulátoru, používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, nastavuje si prostředí pro svou práci		3. Tabulkový procesor prostředí tabulkového procesoru, základní nastavení prostředí
-	popíše strukturu tabulky (řádky, sloupce, buňky a jejich značení)		
-	mění obsah buňky, kopíruje a přesouvá buňky a jejich oblasti, plní vzorce do sousedních		editace a plnění buněk, automatické řady

- buněk, vytváří nejen číselné řady - mění šířku sloupců a výšku řádků, vkládá a vypouští řádky nebo sloupce - vytváří automatické řady		
- zadá vzorec, či vloží funkci odkazující se na jiné buňky, respektuje prioritu operátorů, použije absolutní adresaci buňky - používá pouze základní funkce (součet, průměr, maximum, minimum, počet)		výpočty pomocí vzorců a funkcí, adresace buněk (relativní a absolutní)
- mění formát zobrazení čísla v buňce a určuje počet desetinných míst - formátuje celkový vzhled tabulky		formátování vzhledu tabulky
- vytváří jednoduché grafy, mění jejich vzhled		tvorba a editace grafů
- seřazuje záznamy podle stanoveného pole - filtruje záznamy s využitím automatického filtru		zákl. databázové funkce - filtrování a řazení dat
- objasní základní pojmy a principy počítačové grafiky		4. Počítačová grafika základní pojmy a principy z oblasti počítačové grafiky
- zná hlavní typy rastrových grafických formátů - dokáže, na základní úrovni, vysvětlit kompresi rastrového obrazu		grafické a multimediální formáty, jejich vlastnosti a způsoby využití
- upravuje grafiku na základní úrovni pomocí online a instalovaných editorů - provádí základní úpravy fotografií (otočení, ořez, jas, kontrast, expozice, odstranění červených očí apod.)		práce v rastrovém grafické editoru
- vytváří kresby, používá základní objekty (obdélník, kruh, elipsa, čára, text), - nastavuje jejich základní vlastnosti (rozměr, obrys, zrcadlení, výplň objektu), pracuje s perspektivou - tvaruje objekty - používá zarovnání a uspořádání objektů + - používá křivky a překresluje objekty		základy práce ve vektorovém kreslícím programu
- vytváří a nastavuje jednoduchou prezentaci na zadané téma, - používá návrhy, online obrázky, tvary, videa, odkazy, text pro tvorbu interaktivní prezentace - vytváří snímky a nastavuje vlastnosti (způsob přechodu - čas, klepnutí a přiřazení připraveného přechodového efektu), mění pořadí snímků		prezentace – vytvoření a nastavení prezentace
- objasní základní výhody práce v síti (sdílení dat, tiskárna a připojení do internetu)		5. Práce v lokální síti možnosti a praktické využití počítačových sítí

- přihlašuje se do sítě, pracuje se sdílenou složkou, - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky;		
- vyjádří vlastními slovy princip fungování elektronické pošty, messengerů a sociálních sítí - komunikuje prostřednictvím elektronické pošty, zasílá přílohy, přijímá maily s přílohou, přílohu ukládá a otevírá - používá další nástroje on-line komunikace (messenger, videokonference, sociální sítě) - používá platformu, která umožňuje textovou komunikaci, video hovory, datové úložiště		6. Komunikační a přenosové možnosti internetu
- vyhledává, hodnotí, třídí a zpracovává informace zejména z celosvětové sítě Internet - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; - Používá různé metody vyhledávání (filtrováním, pomocí obrázků, hlasem) - Pro hledání informací (identifikaci objektů) používá technologie pro rozpoznávání obrazu - orientuje se ve výsledcích vyhledávání, ověřuje věrohodnost, kvalitu a relevanci informací získaných pomocí internetu, správně interpretuje získané informace - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití		7. Informační zdroje a celosvětová síť internet informace, vyhledávání a práce s informacemi, informační zdroje, Internet



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

název předmětu:	Potraviny a výživa			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je podat žákům ucelený přehled o základních surovinách pro výrobu jídel a nápojů. Žáci získají základní vědomosti a dovednosti z oblasti hygieny potravin, jejich vhodného použití ve výrobním středisku a zásadách správné výživy. Dále získají přehled o vlastnostech pochutin, výrobě nápojů, směrech ve výživě a dietním stravování. V neposlední řadě předmět seznámí se správným skladováním potravin v provozovnách veřejného stravování. Žáci budou vedeni k svědomité a pečlivé práci, k hospodárnému využití potravin a dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce a ochrany životního prostředí.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Stravovací a ubytovací služby, profilující okruh – Stravovací služby. Učivo vysvětlí pojmy: racionální výživa a poživatiny. Seznámení s rozdělením a vlastnostmi potravin, jejich správným skladováním a použitím. Jednotlivé moduly provedou seznámení s vlastnostmi pochutin a výrobou nápojů. Postupně dochází k seznámení se směry ve výživě a dietním stravování.

Pojetí výuky

Předmět je strukturován do modulů:		kód	ročník	poč. hod.
1.	Racionální výživa. Potravin. Mléčné výrobky.	M 1	1	32
2.	Vejce, sladidla, pochutiny. Nealkoholické nápoje.	M 2	1	32
3.	Alkoholické nápoje.	M 3	2	32
4.	Tuky. Maso.	M 4	2	32
5.	Směry ve výživě. Léčebná výživa. Hygiena výživy.	M 5	3	64

Formy výuky:

- frontální
- skupinové
- individuální přístup

Metody výuky:



**Vyšší odborná škola DAKOL
a Střední škola DAKOL, o.p.s.,
735 72 Petrovice u Karviné 570**

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: Květinářské a aranžérské práce

Kód a název oboru vzd.: 41-52-E/01 Zahradnické práce

Délka a forma studia: tříleté denní studium

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2012 počínaje 1. ročníkem

- práce s učebnicí a ostatními texty
- výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky
- metody dialogické
- metody názorně demonstrační
- dle možností budou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do prodejen potravin a řeznictví
- využití individuálního přístupu a práce ve skupinách /grafické a výtvarné činnosti/

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách, práci ve skupinách.
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu, popisováním nákrešů.
- Pololetní, ročníkové testy pro jednotlivé moduly.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení lze rozšiřovat formou práce s textem a porozuměním mluvenému slovu / výklad, diskuze k danému tématu /. Žáci musí přijímat hodnocení jiných lidí, včetně svých vrstevníků, a zhodnotit jejich význam. Cílem tohoto snažení je vštípit žákům pozitivní vztah k učení.

Komunikativní kompetence – vyučující bude žáky motivovat k vhodnému vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami společenského chování, formulování své myšlenky, naslouchání názorům druhých.

Kompetence k řešení problémů a k pracovnímu uplatnění – v odborných předmětech je třeba vštípit žákům odpovědný postoj k vlastní profesi a naučit je vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – toto téma vede žáky k pochopení odpovědného vztahu člověka k přírodě. Žáci jsou motivováni k šetrnému zacházení se surovinami a zároveň správné volbě vhodných skladovacích podmínek a zařízení pro uchování hodnoty potravin. Žákům je nutno osvětlit, že racionální (zdravá) výživa vychází z konzumace neporušených, biologicky hodnotných potravin.

Člověk a svět práce - ve všech odborných předmětech vyučující žáky seznamují s náročností práce v gastronomických provozech, pěstují v nich touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace, které mohou na jejich pracovišti nastat / problémová výuka – příklady z praxe /.

Doporučená literatura

- Šebelová.M.: Potraviny a výživa, Praha, Parta 2002

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		POTRAVINY A VÝŽIVA	
Název modulu:	Racionální výživa. Potraviny. Mléčné výrobky.	Kód modulu:	KP/PaV/MO 01/1
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Úvodní modul - nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s pojmem racionální výživa, vysvětlí důležitost živin pro člověka. Objasní důležitost potravin rostlinného původu a jejich použití při výrobě pokrmů. Dále se seznámí s významem mléka ve výživě a použitím v gastronomii.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Vysvětluje zásady racionální výživy a důležitost živin 2. Vyzná se v označení potravin a nápojů na etiketě. 3. Orientuje se v potravinách rostlinného původu, popíše jejich dělení. 4. Charakterizuje mléko a mléčné výrobky. 5. Uvádí příklady použití potravin v kuchyni, jejich skladování, konzervování a výrobky.			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Racionální výživa. Základní a nezbytné živiny. 2. lekce Ovoce, zelenina, brambory - význam, složení, rozdělení, použití. 3. lekce Luštěniny, obiloviny - význam, složení, rozdělení, použití. 4. lekce Mléko a mléčné výrobky - význam, složení, druhy, výroba a použití			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána metoda slovní – výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, metoda písemných prací – test a metoda názorně demonstrační. Je uplatňována hromadná forma vyučování ve třídě s individuálním přístupem ke zvláštnostem žáků. Jsou uplatňovány didaktické zásady a používány didaktické pomůcky.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Objasní racionální výživu jako vhodný způsob pro zdraví člověka. ▪ Vysvětlí hodnotu živin, jejich dělení a zdroje. Výsledek 2: ▪ Rozdělí potraviny podle původu, rozezná druhy. ▪ Vyjmenuje výrobky potravin rostlinného původu/ zelenina, brambory, obiloviny, luštěniny. Výsledek 3: ▪ Uvede význam mléka a mléčných výrobků.			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

- Popíše výrobky z mléka a jejich použití.

Výsledek 4:

- Vysvětlí pojem konzervování a určí způsoby.
- Zdůvodní důležitost skladování potravin.

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.

Doporučená studijní literatura:

- Šebelová.M.: Potraviny a výživa, Praha, Parta 2002

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		POTRAVINY A VÝŽIVA	
Název modulu:	Vejce, sladidla, pochutiny. Nealkoholické nápoje.	Kód modulu:	KP/PaV/MO 02/1
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu KP/PaV/MO 01/1		
Charakteristika modulu:			
Modul žáky seznámí s významem vejce ve výživě, složením, použitím v kuchyni. Uvede druhy sladidel a jejich použití. Seznámí s významem a druhy pochutin. Žáci získají přehled o výrobě nealkoholických nápojů, významem ve výživě a použitím. Modul vede žáky k správnému využití potravin a nápojů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
1. Popisuje význam a strukturu vejce. Uvede použití vajec v kuchyni, skladování a nákazy z vajec. 2. Uvádí druhy sladidel/ cukr, med, uměla sladidla/. Navrhuje jejich použití. 3. Rozlišuje druhy pochutin/ koření, kořeníci přípravky, čaj, káva, kakao, dochucovací prostředky/. 4. Orientuje se ve významu, dělení a použití nealkoholických nápojů.			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Vejce - struktura, význam, složení, použití, skladování. 2. Sladidla - význam, druhy, použití v kuchyni. 3. Pochutiny - význam, druhy, použití, skladování. 4. Nealkoholické nápoje /studené, teplé/ - význam, druhy a použití.			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána metoda slovní – výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, metoda písemných prací – test a metoda názorně demonstrační. Je uplatňována hromadná forma vyučování ve třídě s individuálním přístupem ke zvláštnostem žáků. Jsou uplatňovány didaktické zásady a používány didaktické pomůcky.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1: ▪ Popíše strukturu vejce, vhodné skladování a uvede použití vajec v kuchyni. ▪ Vysvětlí důležitost dodržování hygienických podmínek při zpracování vajec, aby nedošlo k nákaze.			
Výsledek 2: ▪ Rozlišuje jednotlivé druhy sladidel a uvede jejich uplatnění v gastronomii. ▪ Zdůvodní problém nadměrné konzumace cukru.			
Výsledek 3: ▪ Rozlišuje druhy pochutin, uvede vhodné skladování a použití v kuchyni. ▪ Uvede jednotlivé druhy povzbuzujících pochutin.			
Výsledek 4:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ Vysvětlí význam vody pro lidský organismus. ▪ Vyjmenuje druhy nealkoholických nápojů /studených, teplých/. Uvede vhodné použití a skladování.		
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách. - Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. - Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách. - Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů. - Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.		
Doporučená studijní literatura: Šebelová.M.: Potraviny a výživa,Praha, Parta 2002		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		POTRAVINY A VÝŽIVA	
Název modulu:	Alkoholické nápoje.	Kód modulu:	KP/PaV/MO 03/2
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu KP/PaV/MO 02/1		
Charakteristika modulu: Modul seznámí žáky s jednotlivými druhy alkoholických nápojů, jejich výrobou, určením a vhodným použitím v gastronomii. Uvede stručnou charakteristiku nápojů a jejich rozlišení podle různých hledisek. Žáci získají přehled o skladování alkoholických nápojů. Modul vede žáky k správnému využití nápojů, objasní zásady zdravého stylu a vlivu konzumace alkoholu na lidský organismus.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Rozlišuje druhy piva, určí základní suroviny pro výrobu a má přehled o skladování. 2. Rozlišuje druhy vína, určí základní suroviny pro výrobu, má přehled o skladování a uvede vady. 3. Má přehled o výrobě lihovin a uvede jednotlivé druhy. 4. Vysvětlí závažnost nepříznivého působení alkoholu na lidský organismus.			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Pivo- význam, suroviny a základní znaky při výrobě. Druhy, skladování a vady piva. 2. Víno- význam a suroviny pro výrobu. Rozlišení, skladování a vady vína. 3. Lihoviny- stručná charakteristika a způsoby výroby. Zajímavosti. 4. Vliv alkoholu na lidský organismus.			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána metoda slovní – výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, metoda písemných prací – test a metoda názorně demonstrační. Je uplatňována hromadná forma vyučování ve třídě s individuálním přístupem ke zvláštnostem žáků. Jsou uplatňovány didaktické zásady a používány didaktické pomůcky.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Uvede suroviny pro výrobu piva a vyjmenuje druhy. ▪ Objasní vhodné skladování a použití v gastronomii. Výsledek 2: ▪ Uvede suroviny pro výrobu vína, rozlišuje dle různých hledisek- podle barvy, obsahu cukru. ▪ Popíše skladování a vady vína. Výsledek 3: ▪ Charakterizuje lihoviny a uvede příležitosti při používání. ▪ Vyjmenuje jednotlivé druhy lihovin. Výsledek 4:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- Vysvětlí vliv alkoholu na lidské tělo.
- Uvede nebezpečí konzumace většího množství alkoholu a vyjmenuje, co poškozuje.

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.

Doporučená studijní literatura:

Šebelová.M.: Potraviny a výživa, Praha, Parta 2002

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		POTRAVINY A VÝŽIVA	
Název modulu:	Tuky. Maso.	Kód modulu:	KP/PaV/MO 04/2
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu KP/PaV/MO 03/2		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s pojmem maso, významem tuků a masa ve výživě, složením. Uvede druhy tuků, jatečných mas, drůbeže, zvěřiny, ryb a jejich použití v kuchyni. Objasní vhodné skladování a způsoby konzervace masa. Seznámí s druhy masných výrobků a masových konzerv. Žáci získají všeobecný přehled o využití vedlejších jatečných produktů. Modul vede žáky k správnému využití potravin živočišného původu .			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Rozlišuje druhy tuků, navrhuje jejich použití v kuchyni a skladování. 2. Charakterizuje pojem maso, vysvětlí význam ve výživě, popisuje druhy, jednotlivé části jatečných mas a uvádí příklady pro přípravu pokrmů. 3. Popisuje rozdělení drůbeže, zvěřiny, druhy výrobků, použití v kuchyni a skladování. 4. Rozlišuje druhy ryb, uvede příklady použití při přípravě pokrmů.			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Tuky - význam, druhy, použití při přípravě pokrmů, skladování. 2. Jateční druhy mas- hovězí, telecí, vepřové, skopové a ostatní. 3. Drůbež, zvěřina- rozdělení, výrobky a použití v kuchyni. 4. Ryby a vodní živočichové- - rozdělení, výrobky a použití v kuchyni.			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána metoda slovní – výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, metoda písemných prací – test a metoda názorně demonstrační. Je uplatňována hromadná forma vyučování ve třídě s individuálním přístupem ke zvláštnostem žáků. Jsou uplatňovány didaktické zásady a používány didaktické pomůcky.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Rozlišuje druhy tuků, uvede vhodné skladování a použití v kuchyni. ▪ Zdůvodní problém nadměrné konzumace tuků a výrobků s jejich použitím. Výsledek 2: ▪ Vysvětlí pojem a význam masa. Popíše druhy jatečných mas. ▪ Rozlišuje jednotlivé části jatečných mas a jejich použití při přípravě pokrmů, způsoby konzervace Výsledek 3:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- Uvede rozdělení drůbeže a zvěřiny.
- Vyjmenuje výrobky, použití v kuchyni a vhodné skladování.

Výsledek 4:

- Uvede rozdělení ryb a pojmenuje další skupiny vodních živočichů.
- Popíše vhodné použití rybího masa v kuchyni a ve výživě, výrobky z ryb a skladování.

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.

Doporučená studijní literatura:

Šebelová.M.: Potraviny a výživa, Praha, Parta 2002

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		POTRAVINY A VÝŽIVA	
Název modulu:	Směry ve výživě. Léčebná výživa. Hygiena výživy.	Kód modulu:	KP/PaV/MO 05/3
Délka modulu:	64 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu KP/PaV/MO 04/2		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí se směry ve výživě, uvede stručnou charakteristiku smíšené stravy, zásad diferencované stravy a vegetariánské. Dále žáci získají přehled o druzích léčebné výživy, jejich účely, účinky a základní znaky. Modul objasní důležitost hygieny výživy a naučí je hospodárnému zacházení s potravinami, jak předcházet ztrátám v průběhu skladování a správnému použití při výrobě pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Popisuje směry ve výživě a uvede jejich hlavní znaky, používání a přizpůsobení podle věku. 2. Definuje pojem dieta, uvede druhy a orientuje se v jejich používání. 3. Charakterizuje hygienu výživy a dodržuje pravidla v průběhu pracovních činnosti.			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Směry ve výživě- smíšená strava, diferencovaná a vegetariánská. Makrobiotika. 2. Léčebná výživa- význam, druhy a jejich základní znaky. 3. Hygiena výživy- základní pravidla, podmínky a požadavky. Nákazy, otravy z potravin			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána metoda slovní – výklad, vysvětlování, řízený rozhovor, metoda písemných prací – test a metoda názorně demonstrační. Je uplatňována hromadná forma vyučování ve třídě s individuálním přístupem ke zvláštnostem žáků. Jsou uplatňovány didaktické zásady a používány didaktické pomůcky.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vyjmenuje směry ve výživě. ▪ Charakterizuje stravy- zásady, použití, příležitost, období, přizpůsobení. Výsledek 2: ▪ Vysvětlí pojem, význam diety a uvede opatření/ výběr potravin/ pro dosažení léčebního účinku. ▪ Popíše základní rozdělení diet a jejich základní znaky. Výsledek 3: ▪ Objasní důležitost dodržování pravidel hygieny výživy. ▪ Vyjmenuje základní pravidla, podmínky, požadavky a důsledky nesprávné pracovní činnosti.			
Postupy hodnocení:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách. - Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. - Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách - Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů. - Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.		
Doporučená studijní literatura: Šebelová.M.: Potraviny a výživa,Praha, Parta 2002		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem modulu je vštípit žákům vědomosti o stolování, stolničení o rozdělení obytných středisek v gastronomických zařízeních o technice jednoduché obsluhy a uplatňování gastronomických pravidel. Žáci rozpoznají běžný inventář, prakticky jej využívají, udržují, uvědomují si rozdíly mezi běžným inventářem a inventářem speciálním, charakterizují pravidla složité obsluhy.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Stravovací a ubytovací služby, profilující okruh - Stravovací služby.

V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolování a společenského chování a je kladen důraz na praktické využívání v běžném životě.

Postupně dochází k seznámení se s pojmem stolničení, s rozdělením inventáře běžného a také speciálního, s technikou jednoduché obsluhy a zásadami bezpečnosti a hygieny.

Jednotlivé moduly se věnují technice podávání pokrmů, nápojů a také charakterizují další formy obsluhy.

Důraz se klade také na rozdělení jednotlivých středisek společného stravování, zvláště pak na obytná střediska, jejich vybavení a zařízení.

Pojetí výuky

Předmět je strukturován do modulů:		kód	ročník	poč. hod.
1.	Stolování, hygiena a bezp. při práci, provozovny VS	M 1	1	16
2.	Inventář na úseku obsluhy a jeho ošetřování	M 2	1	16
3.	Technika obsluhy	M 3	2	16
4.	Podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	M 4	2	16
Formy výuky: - frontální - skupinová - individuální přístup				

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Metody výuky:

- metody monologické – výklad s využitím multimediální techniky
- práce s učebnicí a ostatními texty
- metody dialogické
- metody názorně demonstrační
- nácvik pracovních činností
- grafické a výtvarné činnosti

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a testy pro jednotlivé moduly

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení lze rozšiřovat formou práce s textem a porozuměním mluvenému slovu / výklad, diskuze k danému tématu /. Žáci musí přijímat hodnocení jiných lidí, včetně svých vrstevníků, a zhodnotit jejich význam. Cílem tohoto snažení je vštípit žákům pozitivní vztah k učení.

Komunikativní kompetence – vyučující bude žáky motivovat k vhodnému vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami společenského chování, k formulování své myšlenky, naslouchání názorům druhých. Tyto kompetence lze velmi vhodně zařadit do všech modulů předmětu / Provozní práce, Stolníčení i Technologie / a zároveň je velmi vhodné tyto kompetence implementovat do předmětu Odborný výcvik, se kterým jsou zde velmi úzké mezipředmětové vztahy.

Kompetence k řešení problémů a k pracovnímu uplatnění – v odborných předmětech je třeba vštípit žákům odpovědný postoj k vlastní profesi a vhodnou formu komunikace s potenciálními zaměstnavateli.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – toto téma vede žáky k pochopení odpovědného vztahu člověka k přírodě. Lze ho dobře začlenit, žáci jsou motivováni k šetrnému zacházení se surovinami a zároveň k využívání technických zařízení umožňujících úspory energií a pitné vody. Žákům je nutno osvětlit, že pokud tyto postoje bude aplikovat většina obyvatel, úspory se projeví ve zlepšení stavu životního prostředí v celosvětovém měřítku.

Člověk a svět práce - ve všech odborných předmětech vyučující žáky seznamují s náročností práce v gastronomických provozech, pěstují v nich touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace, které mohou na jejich pracovišti nastat / problémová výuka – příklady z praxe /.

Doporučená literatura

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

www.istp.cz Endlicherová,Z.,Morávek,J.:Stolničení jasně, stručně a přehledně,Brno,Rega 1992 Tuláčková,M.,Štěpánek,K.PaeDr,: Stolničení v kostce, Ůvaly,Ratio
--

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		STOLNIČENÍ	
Název modulu:	Stolování, bezpečnost a hygiena při práci v obsluze, střediska VS	Kód modulu:	SP/ST/M 01/1
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání		
Charakteristika modulu:			
Modul vstřípí žákům pojem stolování a naučí je uplatňovat pravidla stolování v praxi, naučí používat společenská pravidla a jednat podle nich, ověří vystupování dle těchto pravidel, objasní nutnost dodržování hygieny nejen osobní, ale také pracovní, zdůrazní význam bezpečnosti při práci v obsluze, objasní rozdělení středisek v provozovnách veřejného stravování a zaměří se na odbytová střediska			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
1. vysvětlí pojem stolování a uvede příklady 2. používá společenská pravidla a orientuje se v jejich používání 3. dodržuje osobní hygienu , hygienu práce a BOZP v průběhu pracovních činností 4. charakterizuje pojem provozovna veřejného stravování a rozdělí je 5. rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Stolování a jeho zásady 2. Společenská pravidla a používání v praxi 3. Hygiena a BOZP při obsluze 4. Provozovny společného stravování 5. Odbytová střediska a jejich vybavení			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.			
Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			
.Výsledek 1:			
▪ uvede zásady stolování ▪ praktický předvede chování u stolu při konzumaci jídla a nápojů			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
- prakticky demonstruje chyby při stolování Výsledek 2: ▪ charakterizuje společenská pravidla ▪ rozlišuje správné použití společenských pravidel ▪ předvede vystupování vůči hostům Výsledek 3: ▪ zdůvodní nutnost dodržování BOZP ▪ objasní hygienické předpisy Výsledek 4: ▪ definuje provozovny společného stravování ▪ uvede rozdělení provozoven společného stravování Výsledek 5 : - posoudí úkoly odbytových středisek - vyjmenuje druhy odbytových středisek - popíše vybavení a zařízení odbytových středisek		
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu, jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby - Hodnocení kombinací numerického a slovního - Analýza výsledků aktivit žáků zvláště se zaměřením na manuální zručnost při praktických cvičeních, celkovou sociální vyspělost a samostatnost - Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly		
Doporučená studijní literatura: Endlicherová,Z.,Morávek,J.:Stolničení jasně, stručně a přehledně,Brno,Rega 1992 Tuláčková,M.,Štěpánek,K.PaeDr.: Stolničení v kostce,Uvaly,Ratio Salač,G.: Stolničení,Praha, Fortuna 2004 Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993 www.istp.cz		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		STOLNIČENÍ	
Název modulu:	Inventář na úseku obsluhy	Kód modulu:	SP/ST/M 02/1
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1		
Charakteristika modulu:			
Modul seznámí žáky s pojmem inventář, vstřípí používání inventáře v souladu s jeho určením, seznámí s vedením jeho evidence, ošetřováním a uskladňováním podle daných zásad. Žáci si uvědomují rozdíly mezi běžným inventářem a inventářem speciálním, prakticky jej rozpoznají.			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
1. Definuje pojem inventář a rozdělí do jednotlivých skupin 2. Specifikuje jednotlivé skupiny inventáře a zařadí správné druhy do těchto skupin 3. Praktikuje vedení evidence a ošetření inventáře 4. Vhodně používá malý a velký stolní inventář 5. Rozlišuje speciální druhy inventáře			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Inventář a jeho rozdělení do skupin podle různých hledisek 2. Specifikace jednotlivých skupin inventáře 3. Způsoby evidence a ošetřování inventáře 4. Speciální druhy inventáře			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1:			
▪ definuje pojem inventář ▪ rozdělí inventář dle různých hledisek – použití, materiál, příležitost			
Výsledek 2:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ u jednotlivých skupin zařazuje správné druhy inventáře ▪ prakticky určuje jednotlivé druhy inventáře Výsledek 3: ▪ orientuje se ve způsobech evidence inventáře ▪ vysvětlí nutnost ošetřování inventáře a popíše způsoby ošetřování Výsledek 4: ▪ vyjmenuje druhy speciálního inventáře ▪ vysvětlí příležitosti při používání speciálních druhů inventáře		
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu, jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby - Hodnocení kombinací numerického a slovního - Analýza výsledků aktivit žáků zvláště se zaměřením na manuální zručnost při praktických cvičeních, celkovou sociální vyspělost a samostatnost - Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly		
Doporučená studijní literatura: Endlicherová,Z.,Morávek,J.:Stolničení jasně, stručně a přehledně,Brno,Rega 1992 Tuláčková,M.,Štěpánek,K.PaeDr,: Stolničení v kostce,Uvaly,Ratio Salač,G.: Stolničení,Praha, Fortuna 2004 Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993 www.istp.cz		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		STOLNIČENÍ	
Název modulu:	Technika obsluhy	Kód modulu:	SP/ST/M 03/2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1 a 2		
Charakteristika modulu: Cílem modulu je připravit žáky pro přípravné práce a úklidové práce před zahájením provozu a po jeho skončení, také seznámí žáky s přípravou stolů ,inventáře, vstřípí zásady prostírání ubrusů, zakládání inventáře a ostatní přípravné práce před zahájením provozu, orientuje se v pojmech systém a způsob obsluhy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Uplatňuje zásady přípravy pracoviště na provoz, dodržuje platné předpisy hygieny 2. Provádí práce po skončení provozu 3 Charakterizuje formy obsluhy 4.. Používá jednoduchá technologická zařízení v daném provozu a uplatňuje BOZP .			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Přípravné práce před zahájením provozu 2. Práce po skončení provozu 3. Systémy a způsoby obsluhy 4. Obsluha jednoduchých technologických zařízení pro provoz			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytváří pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ uplatňuje zásady při přípravě pracoviště ▪ připraví pracoviště na provoz při jednoduché obsluze /demonstrace/			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Výsledek 2:

- navrhne postup prací po skončení provozu
- provádí úklidové práce po skončení provozu

Výsledek 3:

- rozlišuje jednotlivé systémy obsluhy – vyjmenuje
- rozlišuje jednotlivé způsoby obsluhy – vyjmenuje

Výsledek 4:

- obsluhuje jednoduchá technologická zařízení při jednoduché obsluze/výčepní zařízení ,kávovar, varná konvice/
- uplatňuje zásady BOZP

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Analýza výsledků aktivit žáků, zvláště se zaměřením na manuální zručnost při praktických cvičeních, celkovou sociální vyspělost a samostatnost
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly

Doporučená studijní literatura:

Endlicherová,Z.,Morávek,J.:Stolničení jasně, stručně a přehledně,Brno,Rega 1992
Tuláčková,M.,Štěpánek,K.PaeDr.: Stolničení v kostce,Uvaly,Ratio
Salač,G.: Stolničení,Praha, Fortuna 2004
Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha,Praha,Merkur 1993
www.istp.cz

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	STOLNIČENÍ		
Název modulu:	Podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze	Kód modulu:	SP/ST/M 04/2
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1,2,3		
Charakteristika modulu: Modul připraví žáky pro práci v zařízeních s jednoduchou obsluhou, ukáže žákům obvyklé postupy při servisu pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze, ukáže také rozdíly v obsluze jednoduché a složité, zaměří se také na vhodné postupy práce při úklidu použitého inventáře a motivuje k dalšímu vzdělávání pro snadnější uplatnění na trhu práce.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Všeobecné postupy při servisu pokrmů a nápojů 2. Servis pokrmů při obsluze 3. Úklid použitého inventáře po jídle a nápojích 4. Servis nápojů při obsluze			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Servis pokrmů a úklid použitého inventáře 2. Servis nápojů a úklid použitého inventáře			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Popíše všeobecné zásady při jednoduché obsluze ▪ Uvede hygienické a bezpečnostní zásady při obsluze Výsledek 2: ▪ Rozlišuje vhodné druhy inventáře na jednotlivé pokrmy ▪ Demonstruje servis pokrmů			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ Uvědomuje si rozdíly servisu pokrmů při jednoduché a složité obsluze Výsledek 3: ▪ Sklízí inventář po konzumaci - demonstruje ▪ Uvědomuje si zásady při úklidu použitého inventáře Výsledek 4: ▪ Rozlišuje vhodné druhy inventáře na jednotlivé druhy nápojů ▪ Demonstruje servis nápojů ▪ Uvědomuje si rozdíly při servisu různých druhů nápojů		
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu, jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby - Hodnocení kombinací numerického a slovního - Analýza výsledků aktivit žáků, zvláště se zaměřením na manuální zručnost při praktických cvičeních, celkovou sociální vyspělost a samostatnost		
Doporučená studijní literatura: Endlicherová,Z.,Morávek,J.:Stolničení jasně, stručně a přehledně, Brno, Rega 1992 Tuláčková,M.,Štěpánek,K.PaeDr.: Stolničení v kostce, Uvaly, Ratio Salač,G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004 Černý,J.,Srkalá,A.:Moderní obsluha, Praha, Merkur 1993 www.istp.cz		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

název předmětu:	Technologie			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	4	4	3	11

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem modulu je vštípit žákům vědomosti o zpracování potravin a jejich skladování, o rozdělení pracoviště pro přípravu a tepelnou úpravu surovin a uplatňování gastronomických pravidel. Žáci jsou seznámeni s kritickými body HACCP a dodržováním osobní a pracovní hygieny. Jsou směřováni, aby pomáhali při přípravě pokrmů; □ připravovali teplé pokrmy a přílohy; připravovali vybrané studené pokrmy; připravovali teplé nápoje; □ čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití; dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram; udržovali a zabezpečovali použitý inventář; používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Stravovací a ubytovací služby, profilující okruh – Stravovací služby. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti technologie přípravy pokrmů a je kladen důraz na praktické využívání v běžném životě. Důraz se klade také na kritické body HACCP, osobní a pracovní hygienu, práci v jednotlivých úsecích provozu společného stravování, zvláště pak na dodržování gastronomických pravidel a technologických postupů při zpracování surovin a přípravě pokrmů. Studenti se taktéž postupně seznamují se zařízením pro přípravu pokrmů, s bezpečností při práci a hygienou během práce i po použití tohoto zařízení.

Pojetí výuky

Předmět je strukturován do modulů:		kód	ročník	poč. hod.
1.	Odborná literatura. HACCP, rozdělení surovin a jejich skladové hospodářství Předběžná úprava surovin a jejich tepelné zpracování. Zařízení pro tepelnou úpravu potravin	M1	1	32
2.	Polévky, rozdělení a zahušťování. Vývary. Vložky a závěrky.	M2	1	32
3.	Přílohy, doplňky k hlavním jídlům	M3	1	36
4.	Bezmasé pokrmy, podávání. Zařízení pro uchování teploty pokrmů a nápojů	M4	1	28

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

5.	Omáčky, rozdělení	M5	2	22
6.	Jateční maso, jeho rozdělení a tepelné úpravy, pokrmy na objednávku	M6	2	66
7.	Ryby, drůbež, zvěřina	M7	2	40
8.	Moučníky, příprava těst, krémů. Zařízení na přípravu těst	M8	3	30
9.	Pokrmy naší kuchyně a jiných národů	M9	3	20
10.	Pokrmy studené kuchyně	M10	3	46

Formy výuky:

- frontální
- skupinová
- individuální přístup

Metody výuky:

- metody monologické –výklad s využitím multimediální techniky
- práce s učebnicí a ostatními texty
- metody dialogické
- metody názorně demonstrační
- nácvik pracovních činností
- grafické a výtvarné činnosti

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a testy pro jednotlivé moduly

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení lze rozšiřovat formou práce s textem a porozuměním mluvenému slovu / výklad, diskuze k danému tématu /. Žáci musí přijímat hodnocení jiných lidí, včetně svých vrstevníků, a zhodnotit jejich význam. Cílem tohoto snažení je vštípit žákům pozitivní vztah k učení.

Komunikační kompetence – vyučující bude žáky motivovat k vhodnému vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami společenského chování, k formulování své myšlenky, naslouchání názorům druhých. Velmi vhodné je tyto kompetence v rámci mezipředmětových vztahů současně implementovat do předmětů Technologie a Odborný výcvik.

Kompetence k řešení problémů a k pracovnímu uplatnění – v odborných předmětech je třeba vštípit žákům odpovědný postoj k vlastní profesi a schopnost vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – toto téma vede žáky k pochopení odpovědného vztahu člověka k přírodě. Žáci jsou motivováni k šetrnému zacházení se surovinami pro výrobu a zároveň správné volbě vhodných technologických zařízení pro jejich šetrnou úpravu, úspory energií a pitné vody. Žákům je nutno osvětlit důležitost zachování biologické a nutriční hodnoty potravin a zároveň šetrného postoje k životnímu prostředí.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Člověk a svět práce - ve všech odborných předmětech vyučující žáky seznamují se s náročností práce v gastronomických provozech, pěstují v nich touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace, které mohou na jejich pracovišti nastat / problémová výuka – příklady z praxe /.

Doporučená literatura

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1.díl pro odborná učiliště
Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2.díl pro odborná učiliště
Runštuk, J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů, IQ 147
Receptury studených pokrmů, Merkur 1987

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Rozdělení a předběžná příprava surovin	Kód modulu:	SP/TE/M01/1
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	vstupní modul		
Charakteristika modulu: Obsah modulu žáky seznámí s předběžnou přípravou surovin rostlinného a živočišného původu před tepelnou úpravou, objasní rozdíly v předběžné úpravě rostlinných a živočišných surovin a možnosti mechanického zpracování surovin, jejich kořenění, plnění a možnosti dalších předběžných úprav. Dále žáky seznámí s možnostmi použití strojů a zařízení při těchto úpravách. Žáci se také seznámí s jednotlivými tepelnými úpravami a jejich vhodným použitím při přípravě pokrmů a v neposlední řadě s odbornou literaturou a její důležitostí při přípravě pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Rozlišuje potraviny živočišného a rostlinného původu a dbá na jejich biologickou využitelnost 2. Určí správné pomůcky a náčiní k čištění potravin 3. Přiřadí správné stroje a zařízení k mechanickému zpracování 4. Popíše přípravu masa z jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny , ryb a jejich rozdělení 5. Rozpozná koření a kořeníčky přípravky pro přípravu pokrmů 6. Charakterizuje rozdělení a postup tepelných úprav 7. Je seznámen s literaturou ,s důležitostí osobní a pracovní hygieny			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu 2. lekce Čištění potravin suchým a mokřým způsobem 3. lekce Předběžná úprava suchých potravin 4. lekce Mechanické a strojové zpracování potravin, použití a druhy koření 5. lekce Předběžná úprava a rozdělení masa jatečných zvířat, drůbeže, zvěřiny a ryb 6. lekce Tepelné úpravy- vaření, dušení, pečení, zapékání, grilování, 7. lekce Použití odborné literatury, osobní a pracovní hygiena			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

k práci,
žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace
,kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.
Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1: žák

- Rozliší suroviny živočišného a rostlinného původu
- Vysvětlí jejich biologické využití

Výsledek 2:

- Určí způsob čištění surovin
- Vyjmenuje způsoby čištění surovin mokrou a suchou cestou

Výsledek 3:

- Definuje suché suroviny
- Popíše jejich předběžnou přípravu

Výsledek 4:

- Rozpozná koření a kořeníci přípravky
- Zdůvodní mechanické a strojové zpracování potravin

Výsledek 5:

- Rozdělí a zařadí maso do správné skupiny.
- Vysvětlí postup předběžné úpravy masa

Výsledek 6:

- Charakterizuje tepelné úpravy .
- Přiradí tepelnou úpravu k jednotlivým surovinám

Výsledek 7:

- Používá odbornou literaturu.
- Definuje rozdíl mezi osobní a pracovní hygienou

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště
Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Polévky	Kód modulu:	SP/TE/M 02/1
Délka modulu:	38 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 1		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s dělením polévek, významem a přípravou jednotlivých druhů vývarů a polévek. Dále budou žáci seznámeni s jednotlivými druhy vložek a zavářek do polévek a postupy jejich přípravy. Tyto poznatky budou v rámci mezipředmětových vztahů dále rozvíjeny v rámci odborného výcviku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Zařadí polévku do správné skupiny 2. Dle surovin určí druh vývaru a popíše jeho přípravu 3. Popíše význam a přípravu hnědých polévek 4. Teoreticky dle surovin rozdělí vložky a zavářky 5. Definuje přípravu a suroviny bílých polévek včetně zahuštění 6. Rozdělí další druhy polévek podle použitých surovin			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Polévky – význam a rozdělení 2. lekce Druhy vývarů a jejich příprava 3. lekce Hnědé polévky a jejich příprava 4. lekce Zavářky a vložky- druhy a jejich příprava 5. lekce Bílé polévky, rozdělení a příprava, zahušťování 6. lekce Polévky kašovitě, šlemové, krémové, přesnídávkové, zdravotní, speciální, národní			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1: žák

- Podle surovin zařadí polévku do skupiny
- Vysvětlí význam polévek

Výsledek 2:

- Rozdělí vývary dle použitých surovin
- Popíše technologický postup přípravy vývarů

Výsledek 3:

- Vyjmenuje hnědé polévky
- Popíše jejich přípravu

Výsledek 4:

- Podle přípravy charakterizuje vložky a zavařky

Výsledek 5:

- Vyjmenuje bílé polévky
- Určí způsob zahuštění bílých polévek

Výsledek 6:

Podle surovin a přípravy vyjmenuje ostatní druhy polévek

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis náskresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště
Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Přílohy a doplňky	Kód modulu:	SP/TE/M03/1
Délka modulu:	36 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončeny moduly č. 1 a 2		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s dělením, významem a zásadami podávání příloh a doplňků, vysvětlí žákům dělení příloh podle použitých surovin a seznámí je s technologickými postupy přípravy teplých i studených příloh a jejich dávkováním. Tyto poznatky budou v rámci mezipředmětových vztahů dále rozvíjeny v rámci odborného výcviku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Podle použitých surovin rozdělí přílohy do skupin 2. Určí správné množství při podávání příloh a jejich význam 3. Definuje tepelnou úpravu příloh 4. Popíše technologický postup přípravy příloh 5. Rozlišuje přípravu jednoduchých salátů a doplňků			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Význam a rozdělení příloh a doplňků 2. lekce Přílohy z brambor 3. lekce Přílohy z mouky a krupice 4. lekce Přílohy ze zeleniny 5. lekce Přílohy z rýže, jiných obilovin a luštěnin 6. lekce Jednoduché saláty a doplňky			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech ,aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků ,žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1: žák

- Rozdělí přílohy dle použitých surovin do určité skupiny
- Určí množství vybrané přílohy

Výsledek 2:

- Definuje použití tepelné úpravy u příloh z brambor
- Popíše technologický postup přípravy vybraných příloh z brambor

Výsledek 3:

- Vyjmenuje použití tepelné úpravy u příloh z mouky a krupice
- Popíše technologický postup přípravy příloh z mouky a krupice

Výsledek 4:

- Charakterizuje přílohy ze zeleniny
- Vysvětlí jejich technologické postupy jejich přípravy a použití

Výsledek 5:

- Určí tepelné úpravy u příloh z obilovin a luštěnin
- Popíše technologické postupy přípravy příloh z luštěnin a obilovin

Výsledek 6:

- Rozlišuje přípravu jednoduchých salátů a doplňků
- Zdůvodní použití dresinků a zálivek

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště
Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Bezmasé pokrmy	Kód modulu:	SP/TE/M 04/1
Délka modulu:	28 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 3		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s významem a rozdělením bezmasých pokrmů, dle použitých surovin a vhodnými technologickými postupy při jejich přípravě. Dále žáky seznámí s možnou úpravou těchto pokrmů na talíři. Tyto poznatky budou, v rámci mezipředmětových vztahů, dále rozvíjeny v rámci Odborného výcviku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Podle použitých surovin rozdělí bezmasé pokrmy do skupin 2. Vysvětlí správnou tepelnou úpravu 3. Popíše technologické postupy určitých bezmasých pokrmů 4. Určí správné množství při podávání bezmasých pokrmů			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Význam a rozdělení bezmasých pokrmů 2. lekce Bezmasé pokrmy ze zeleniny 3. lekce Bezmasé pokrmy z rýže a luštěnin 4. lekce Bezmasé pokrmy z těstovin 5. lekce Bezmasé pokrmy z brambor a mouky 6. lekce Bezmasé pokrmy z vajec, sýra a hub			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je ,čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: žák			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ Rozdělí bezmasé pokrmy dle použitých surovin do určité skupiny ▪ Určí vhodné tepelné úpravy Výsledek 2: ▪ Vysvětlí tepelnou úpravu bezmasých pokrmů ze zeleniny ▪ Popíše technologické postupy vybraných pokrmů ze zeleniny Výsledek 3: ▪ Vyjmenuje pokrmy z rýže a luštěnin a jejich tepelnou úpravu ▪ Vybere bezmasé pokrmy z těstovin, brambor, mouky, vajec, sýra a hub ▪ Popíše technologické postupy vybraných bezmasých pokrmů Výsledek 4: ▪ Určí podávání a množství bezmasých pokrmů		
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách. - Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. - Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách. - Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů. - Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka. - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.		
Doporučená studijní literatura: Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Omáčky	Kód modulu:	SP/Te/M 05/2
Délka modulu:	22 hodin	Platnost od:	1.9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 4		
Charakteristika modulu: Obsah modulu žáky seznámí s významem a využitím omáček, s rozdělením omáček, s technologickými postupy přípravy teplých a studených omáček, s přípravou rosolových omáček, s významem a využitím tabulových omáček a pochoutkových másel. Tyto poznatky budou v rámci mezipředmětových vztahů dále rozvíjeny v rámci Odborného výcviku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: žák 1. Definuje využití omáček a jejich biologickou hodnotu 2. Rozdělí omáčky do skupin 3. Popíše technologické postupy přípravy vybraných omáček 4. Určí způsob zjemňování a ochucování omáček 5. Vyjmenuje tabulové omáčky 6. Charakterizuje pochoutková másla			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Význam a rozdělení omáček 2. Základní rozdělení omáček 3. Příprava a rozdělení teplých omáček 4. Příprava a rozdělení studených omáček 5. Rosolové omáčky 6. Tabulové omáčky 7. Pochoutková másla			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1: žák

- Definuje význam omáček
- Charakterizuje jejich použití

Výsledek 2:

- Rozdělí omáčky do skupin
- Zařadí omáčky podle způsobu zahušťování
- Popíše jejich technologické postupy

Výsledek 3:

- Popíše přípravu teplých omáček
- Určí rozdíly mezi jemnými a hrubými omáčkami
- Vyjmenuje omáčky k vařenému hovězímu masu

Výsledek 4:

- Určí způsoby zjemňování a ochucování omáček

Výsledek 5:

- Definuje rosolové omáčky
- Určí rozdíl mezi přírodním a umělým rosolem a přípravou
- Popíše technologický postup přípravy rosolových omáček

Výsledek 6:

- Vyjmenuje tabulové omáčky
- Určí jejich použití a význam

Výsledek 7:

- Popíše význam a přípravu pochoutkových másel
- Vyjmenuje druhy pochoutkových másel

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště

Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2. díl pro odborná učiliště

Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Jateční maso	Kód modulu:	SP/TE/M 06/2
Délka modulu:	60 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 5		
Charakteristika modulu: Obsah modulu seznámí žáky s významem a rozdělením jatečních druhů masa, s kuchyňským dělením hovězího, telecího, vepřového, skopového, jehněčího, kůzlečího, koňského a králíčího masa a s použitím drobů jatečních zvířat. Přiblíží jim porcování, tepelné úpravy a technologické postupy, minutky, jejich význam a přípravu. Tyto poznatky budou v rámci mezipředmětových vztahů dále rozvíjeny v rámci odborného výcviku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: žák 1. Vyjmenuje druhy jatečních mas 2. Charakterizuje druhy masa 3. Pojmenuje části masa 4. Určí vhodné tepelné úpravy masa a popíše vybrané technologické postupy 5. Vyjmenuje používané druhy drobů a vybrané technologické postupy 6. Vybere vhodné části masa na přípravu minutek			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Význam a rozdělení masa dle druhu 2. Hovězí maso, charakteristika, dělení, tepelné úpravy a technologické postupy 3. Telecí maso , charakteristika, dělení, tepelné úpravy a technologické postupy 4. Vepřové maso, charakteristika, dělení, tepelné úpravy a technologické postupy 5. Skopové maso, charakteristika, dělení, tepelné úpravy a technologické postupy 6. Jehněčí, kůzlečí, koňské a králíčí maso 7. Minutky, význam a technologické postupy			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech ,na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci ,žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1: žák

- Vyjmenuje jateční druhy masa
- Charakterizuje jednotlivé druhy masa
- Rozdělí hovězí, vepřové, telecí, skopové maso na části a pojmenuje je

Výsledek 2:

- Určí krájení a porcování masa a jejich tepelnou úpravu
- Popíše technologické postupy jejich úpravy

Výsledek 3:

- Popíše části jehněčího, kůzlečího, králíčího masa
- Určí tepelnou úpravu
- Popíše vybrané technologické postupy

Výsledek 4:

- Vyjmenuje používané droby jednotlivých mas
- Popíše technologické postupy úpravy vybraných drobů

Výsledek 5:

- Určí vhodné části masa na přípravu minutek
- Popíše přípravu šťáv na minutky
- Určí vhodné tepelné úpravy minutek
- Charakterizuje technologické postupy přípravy vybraných minutek

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1díl pro odborná učiliště

Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2. díl pro odborná učiliště

Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Ryby, drůbež, zvěřina a mleté maso	Kód modulu:	SP/TE/M 07/2
Délka modulu:	40 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 6		
Charakteristika modulu:			
Obsah modulu seznámí žáky s významem a použitím ryb, drůbeže, zvěřiny a mletého masa. Přiblíží jim předběžnou úpravu, dělení a porcování, špikování, nakládání, formování, marinování. Seznámí je s tepelnou úpravou a technologickými postupy přípravy vybraných pokrmů z ryb, drůbeže, zvěřiny a mletého masa, s úpravou drobů. Tyto poznatky budou v rámci mezipředmětových vztahů dále rozvíjeny v rámci odborného výcviku.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: žák			
1. Charakterizuje a rozdělí ryby, drůbež a zvěřinu 2. Definuje předběžnou přípravu ryb, drůbeže a zvěřiny 3. Popíše postup při špikování, nakládání, marinování, formování 4. Určí tepelnou úpravu a technologický postup úpravy vybraných ryb, drůbeže a zvěřiny 5. Vyjmenuje používané druhy drobů a jejich technologický postup 6. Popíše předběžnou úpravu mletých mas a jejich technologický postup			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Ryby -Význam a rozdělení, předběžná a tepelná úprava ryb 2. Drůbež, rozdělení a předběžná úprava, tepelné úpravy a technologické postupy 3. Zvěřina, rozdělení a předběžná a tepelná úprava zvěřiny, technologické postupy 4. Mleté maso, předběžná úprava, tepelné úpravy a technologické postupy			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech ,aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytvářejí pozitivní vztah k práci ,žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je ,čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem.			
Kritéria hodnocení:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Výsledek 1: žák

- Charakterizuje rybí, drůbeží maso a maso ze zvěřiny
- Vysvětlí význam ryb, drůbeže a zvěřiny ve veřejném stravování

Výsledek 2:

- Rozdělí maso do skupin
- Popíše předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny

Výsledek 3:

- Definuje špikování, nakládání, marinování a formování
- Určí tepelnou úpravu ryb, zvěřiny a drůbeže

Výsledek 4:

- Popíše vybrané technologické postupy úpravy ryb, drůbeže a zvěřiny

Výsledek 5:

- Vyjmenuje používané druhy drobů
- Popíše technologický postup vybraných drobů

Výsledek 6:

- Vybere části masa vhodné na mletí
- Popíše přípravu mletého masa a míšenin
- Určí vhodnou tepelnou úpravu a technologický postup mletých mas

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1díl pro odborná učiliště

Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2. díl pro odborná učiliště

Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Moučníky	Kód modulu:	SP/TE/M 08/3
Délka modulu:	30 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 7		
Charakteristika modulu: Obsah modulu seznámí žáky s charakteristikou a podáváním moučníků, s přípravou různých druhů těsta, krémů, náplní, kaší, pudinků, sladkých omáček a zmrzlinových krémů. Přiblíží jim technologické postupy známých moučníků a přípravu cukrářských výrobků.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: žák 1. charakterizuje druh moučníku 2. rozdělí moučníky na teplé a studené 3. zařadí dle přípravy kynutá těsta 4. definuje litá, piškotová, listová, odpalovaná těsta 5. vyjmenuje výrobky z těst 6. charakterizuje krémy, omáčky , kaše 7. vyjmenuje druhy cukrářských výrobků			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika a podávání moučníků 2. Kaše a moučníky z brambor a rýže 3. Litá těsta 4. Moučníky z kynutého těsta 5. Moučníky z piškotového těsta a moučníky z tvarohu a ovoce 6. Tuhá litá těsta 7. Listové, plundrové a odpalované těsto 8. Příprava krémů a omáček 9. Cukrářské výrobky			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků ,žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytváří pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Charakterizuje druh moučníku
- Přiřadí moučník k určitému druhu těst
- Popíše způsob podávání moučníku

Výsledek 2:

- Definuje kaše
- Popíše přípravu moučníků z rýže a brambor
- Přiřadí známé moučníky z rýže a brambor

Výsledek 3:

- Definuje litá těsta
- Popíše technologické postupy moučníků z litého těsta

Výsledek 4:

- Charakterizuje kynuté těsto
- Rozdělí kynutá těsta dle použitých surovin
- Vyjmenuje moučníky z kynutého těsta a jejich technologický postu

Výsledek 5:

- Určí suroviny a výrobu piškotového těsta a moučníků z ovoce a tvarohu
- Zařadí moučníky z piškotového těsta, tvarohu a ovoce
- Popíše technologický postup

Výsledek 6:

- Definuje tuhé lité těsto, plundrové, listové a odpalované těsto
- Přiřadí moučníky k určitému druhu těsta
- Popíše technologické postupy vybraných moučníků z těchto těst

Výsledek 7:

- Vyjmenuje suroviny pro přípravu pudinků, krémů a zmrzliny
- Přiřadí krémy, pudinky, zmrzlinu k podávanému moučniku
- Vysvětlí technologický postup a zdobení

Výsledek 8:

- Charakterizuje cukrářské výrobky
- Určí suroviny k přípravě cukrářských výrobků a jejich technologický postup

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1díl pro odborná učiliště Mgr. Ludmila Čermáková,

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2. díl pro odborná učiliště
Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Česká kuchyně a kuchyně jiných národů	Kód modulu:	SP/TE/M 09/3
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1.9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 8		
Charakteristika modulu: Obsah modulu seznámí žáky s tradicemi české kuchyně a tradicemi a stolováním ostatních národních kuchyní. Seznámí je s technologickými postupy a s přípravou pokrmů naší i ostatních národních kuchyní, s jejich zvyklostmi a zajímavostmi.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: žák 1. Charakterizuje zvyky a tradice české kuchyně 2. Vyjmenuje pokrmy typické pro českou kuchyni 3. Definuje chody a zvyklosti kuchyní jiných národů 4. Vyjmenuje pokrmy cizích národů 5. Popíše technologické postupy vybraných pokrmů			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Česká kuchyně, tradice ve stravování a vybrané pokrmy 2. Francouzská kuchyně 3. Anglická kuchyně 4. Italská kuchyně 5. Čínská kuchyně 6. Ruská kuchyně 7. Maďarská kuchyně			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech ,aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytváří pozitivní vztah k práci, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem			
Kritéria hodnocení:žák			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Výsledek 1:

- Vysvětlí tradice české kuchyně
- Vyjmenuje typické pokrmy české kuchyně
- Popíše technologické postupy vybraných pokrmů

Výsledek 2:

- Přiblíží zvyklosti francouzské kuchyně
- Charakterizuje pokrmy francouzské kuchyně
- Je seznámen s technologickými postupy vybraných pokrmů francouzské kuchyně

Výsledek 3:

- Definuje anglickou kuchyni
- Vyjmenuje potraviny typické pro anglickou kuchyni
- Popíše technologické postupy vybraných pokrmů anglické kuchyně

Výsledek 4:

- Charakterizuje italskou kuchyni
- Zařadí potraviny používané v italské kuchyni
- Teoreticky vyloží technologické postupy vybraných pokrmů italské kuchyně

Výsledek 5:

- Vysvětlí tradice a zvyklosti čínské kuchyně
- Vyjmenuje potraviny používané v čínské kuchyni
- Popíše přípravu vybraných pokrmů čínské kuchyně

Výsledek 6:

- Vyloží zvyklosti a tradice ruské kuchyně
- Zařadí potraviny typické pro ruskou kuchyni
- Seznámí nás s technologickými postupy vybraných pokrmů

Výsledek 7:

- Definuje maďarskou kuchyni
- Přiřadí potraviny typické pro maďarskou kuchyni
- Popíše technologické postupy vybraných pokrmů maďarské kuchyně

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště
Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2. díl pro odborná učiliště
Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		TECHNOLOGIE	
Název modulu:	Studená kuchyně	Kód modulu:	SP/TE/M10/3
Délka modulu:	46 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	ukončen modul č. 9		
Charakteristika modulu: Obsah modulu seznámí žáky se správnými zásadami a přípravou studené kuchyně, estetickou úpravou a podáváním pokrmů studené kuchyně. Přiblíží jim technologické postupy úpravy a využití rosolu, aspiku, marinád, drezinků, přípravy majonézy a jejího využití. Dále modul žákům osvětlí přípravy a úpravy pochoutkových másel, paštik, masových a sýrových pěn, fáší, galantin, studených salátů, úpravy vajec, ovoce a zeleniny a také zdobení obložených mís, chlebičků a kanapek.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: žák 1. Definuje studenou kuchyni 2. Vyjmenuje potraviny používané ve studené kuchyni 3. Popíše technologické postupy při výrobě základních studených pokrmů 4. Přiřadí výrobky studené kuchyně do skupin 5. Teoreticky upravuje a podává výrobky studené kuchyně 6. Charakterizuje dresinky a marinády 7. Vyjmenuje suroviny používané na přípravu obložených mís, chlebičků a kanapek 8. Popíše techniky zdobení výrobků studené kuchyně			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Zásady a příprava pokrmů studené kuchyně 2. Rosoly a aspiky 3. Marinády a dresinky 4. Majonéza, pochoutková másla 5. Masové a sýrové pěny, paštiky, fáše, galantiny 6. Složité saláty 7. Plněná vejce, zelenina a ovoce 8. Obložené mísy, chlebičky, chuťovky , kanapky a medailonky, trendy v technologiích přípravy pokrmů			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků ,žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, na základě konkrétních manuálních činností s didaktickými pomůckami si vytváří pozitivní vztah k práci,			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.

Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a odborným výcvikem

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Definuje studenou kuchyni
- Zařadí suroviny používané ve studené kuchyni

Výsledek 2:

- Popíše přípravu aspiku a rosolu
- Definuje přírodní a umělý aspik a jeho použití

Výsledek 3:

- Vyjmenuje suroviny pro přípravu majonézy a pochoutkových másel
- Popíše technologické postupy přípravy majonézy a pochoutkového másla

Výsledek 4:

- Určí suroviny pro přípravu dresinků a marinád
- Popíše technologické postupy přípravy marinád a dresinků

Výsledek 5:

- Definuje paštiky, galantiny, fáše, syrové a masové pěny
- Vyjmenuje suroviny k jejich přípravě
- Popíše základní technologické postupy

Výsledek 6:

- Charakterizuje složité saláty
- Přiřadí suroviny používané na přípravu složitých salátů
- Teoreticky připrav složité saláty

Výsledek 7:

- Charakterizuje pokrmy ze zeleniny a ovoce, plněná a obložená vejce ve studené kuchyni
- Popíše zdobení zeleniny, ovoce a vajec
- Vyjmenuje náplně a jejich technologické postupy

Výsledek 8:

- Vyjmenuje suroviny k přípravě obložených mís, chlebičků, chuťovek, kanapek a medailónků
- Popíše přípravu a úpravu jednotlivých výrobků

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.
- Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení.
- Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za aktivitu v hodinách.
- Písemné zkoušení je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popis nákresů.
- Výsledky jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka.
- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka v hodinách.

Doporučená studijní literatura:

Alena Šindelková, Praha, Parta 2001 Technologie 1 díl pro odborná učiliště Mgr. Ludmila Čermáková, Mgr. Ivana Vybíralová, Praha, Parta 2002 Technologie 2. díl pro odborná učiliště

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
Runštuk, J. a kolektiv, Receptury teplých pokrmů, IQ 147		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022	
---	--	--

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Předmět má připravit studenty na kvalifikovanou práci a výpomoc ve výrobním středisku, seznámí žáky s předpisy BOZP s důrazem na obsluhu strojů a zařízení, hygienickými předpisy pro práci v gastronomických provozech s důrazem na kritické body HACCP a odpovědným zacházením s odpady a obaly s ohledem na ochranu životního prostředí. Dále žáky připraví na práci ve výrobním středisku a seznámí je se zásadami společenského chování.

Charakteristika učiva

- Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Stravovací a ubytovací služby, profilující okruh – Chování pracovníků ve službách
- V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblastí BOZP, pracovní hygieny, nakládání s odpady a každodenní práce v kolektivu výrobního střediska
- Hlavní důraz bude kladen na seznámení s organizací práce ve výrobním středisku, zásadami společenského chování a vystupování v pracovním i soukromém životě s důrazem na týmovou práci
- Jednotlivé moduly se věnují výše uvedené problematice a mají být návodem na budoucí řešení situací, se kterými se může žák setkat v reálném provozu.

Pojetí výuky

Předmět je strukturován do modulů:		kód	ročník	poč. hod.
1.	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	M 1	1	10
2.	Hygienické zásady při práci ve výrobním středisku	M 2	1	10
3.	Ochrana životního prostředí – v souvislosti s prací v gastronomickém provozu	M 3	1	12
4.	Organizace práce ve stravovacím provozu	M 4	2	32
5.	Společenská a profesní výchova	M 5	2	32
Formy výuky: - Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová - Výuka bude probíhat modulárně – vyuč.hodiny v blocích cca 2 hodinových Metody výuky: - Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky				

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

- Metody heuristického charakteru – řízené diskuze s žáky
- • Dle možností budou v průběhu roku uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování.
- Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v odbytovém středisku. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách, výuka bude pokračovat v průběhu odborného výcviku žáků

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a testy pro jednotlivé moduly

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení lze rozšiřovat formou práce s textem a porozuměním mluvenému slovu / výklad, diskuze k danému tématu /. Žáci musí přijímat hodnocení jiných lidí, včetně svých vrstevníků, a zhodnotit jejich význam. Cílem tohoto snažení je vštípit žákům pozitivní vztah k učení.

Komunikativní kompetence – vyučující bude žáky motivovat k vhodnému vyjadřování se a vystupování v souladu se zásadami společenského chování, k formulování své myšlenky, naslouchání názorům druhých. Tyto kompetence lze velmi vhodně zařadit, zároveň je velmi vhodné tyto kompetence implementovat do předmětu Odborný výcvik, se kterým tento předmět úzce souvisí.

Kompetence k řešení problémů a k pracovnímu uplatnění – v odborných předmětech je třeba vštípit žákům odpovědný postoj k vlastní profesi a vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli.

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – toto téma vede žáky k pochopení odpovědného vztahu člověka k přírodě. Toto téma je začleněno do celého předmětu a hlavně do modulu 3 / Ochrana životního prostředí /, kde jsou žáci motivováni k šetrnému zacházení se surovinami pro výrobu a zároveň správné volbě vhodných technických zařízení pro úspory energií a pitné vody. Žákům je nutno osvětlit, že pokud tyto postoje bude aplikovat většina obyvatel, úspory se projeví ve zlepšení stavu životního prostředí v celosvětovém měřítku.

Člověk a svět práce – vyučující žáky seznamují se s náročností práce v gastronomických provozech, pěstují v nich touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace, které mohou na jejich pracovišti nastat / problémová výuka – příklady z praxe /.

Doporučená literatura

Martin Kolouch a Anna Volfová

Stroje a zařízení pro gastronomii a technologie přípravy pokrmů pro SOU, nakl. Fortuna, Praha

Eva Bedrnová. Psychologie prodeje pro SOU, nakl. Fortuna, Praha

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Vladimír Smejkal: Abeceda společenského chování, nakl. Horizont, Praha

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		PROVOZNÍ PRÁCE	
Název modulu:	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	Kód modulu:	SP/PP/M 01/1
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	úvodní modul		
Charakteristika modulu:			
Modul žáky seznámí s důležitostí a nutností bezpečnostních předpisů a na příkladech ukáže nutnost jejich dodržování. Dále modul uvádí hlavní zásady BOZP v potravinářských provozech.			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
Žák:			
1. vysvětlí nutnost existence a dodržování bezpečnostních předpisů			
2. uvede hlavní zásady bezpečnosti práce ve výrobním i odbytovém středisku, a povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu			
3. vyjmenuje druhy strojních zařízení v gastronomickém provozu a uvede zásady obsluhy			
4. posoudí možná zdravotní rizika při porušení jednotlivých zásad bezpečnosti práce			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. lekce Základní požadavky na bezpečnost práce v provozu			
2. lekce Pracovní úrazy – druhy a nutné písemnosti spojené s pracovním úrazem			
3. lekce Základní požadavky na vybavení provozoven a důrazem na BOZP			
4. lekce Druhy strojů a strojních zařízení na předběžnou úpravu potravin a jejich obsluha			
5. lekce Zařízení na tepelnou úpravu pokrmů a jeho obsluha, požární ochrana a prevence			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.			
Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a hlavně odborným výcvikem, kde je prováděn praktický nácvik chování na pracovišti a důrazem na BOZP.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1:			
▪ Objasní ,proč je nutné mít stanoveny bezpečné postupy práce			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ Posoudí, proč je nutné dodržovat bezpečnostní předpisy Výsledek 2: ▪ Uvede a popíše hlavní zásady práce ve výrobním středisku, posoudí jejich důležitost ▪ Uvede a popíše hlavní zásady práce v odbytovém středisku a posoudí jejich důležitost Výsledek 3: ▪ Vyjmenuje zařízení na předběžnou přípravu surovin, uvede způsob obsluhy jednotlivých druhů a posoudí možná rizika při jejich obsluze ▪ Vyjmenuje zařízení na tepelnou úpravu pokrmů, uvede způsob obsluhy jednotlivých druhů a posoudí možná rizika při jejich obsluze Výsledek 4: ▪ Posoudí, jak může porušení jednotlivých zásad chování na pracovišti (učitelem navozená situace) ohrozit zdraví pracovníků		
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby - Hodnocení kombinací numerického a slovního - Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly		
Doporučená studijní literatura: Martin Kolouch a Anna Volfová Stroje a zařízení pro gastronomii a technologie přípravy pokrmů pro SOU, nakl. Fortuna, Praha		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		PROVOZNÍ PRÁCE	
Název modulu:	Hygienické zásady při práci ve výrobním středisku	Kód modulu:	SP/PP/M 02/1
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	-		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznámí s nutností dodržování hygieny na pracovišti, správnou volbou pracovního náčiní a postupů při předběžné přípravě surovin a vlastní tepelné úpravě pokrmů. Naučí žáky zpracovat suroviny bez případné kontaminace a poškození jejich biologické hodnoty. Dále je kladen důraz na správné skladování potravin a tím uchování jejich nutriční hodnoty.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. uvede hlavní zásady hygieny při práci s potravinami 2. vyjmenuje rizikové faktory při zpracování potravin a posoudí náchylnost jednotlivých skupin k nákaze vysvětlí pojem HCCP 3. uvede možnosti skladování a konzervace, rozlišuje druhy skladů a používá zařízení skladů potravin 4. popíše vybavení jednotlivých druhů skladů a zásady jejich údržby 5. uvede druhy chladících a mrazících zařízení, zhodnotí rozdíl mezi chlazením a mražením potravin 6. vysvětlí význam snížení teploty pro uchování potravin			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Zásady hygieny ve výrobním středisku a vhodného zpracování potravin pro zachování biologické hodnoty 2. Skladové hospodářství 3. Chladící a mrazící zařízení 4. Opakování s důrazem na vhodné skladování a zpracování potravin			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech ,aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování, a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a hlavně odborným výcvikem, kde je prováděn praktický nácvik chování na pracovišti.			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vyjmenuje základní předpoklady pro hygienické zpracování potravin ▪ Zdůvodní, proč je nutné dodržovat zásady hygieny Výsledek 2: ▪ Vysvětlí pojem HCCP a uvede jak nám pomáhají při předcházení nákazám potravin, posoudí jednotlivé skupiny potravin a uvede možná rizika při jejich skladování a zpracování ▪ Uvede vhodné materiály pro náčiní a nádobí na zpracování potravin s ohledem na zachování jejich biologické hodnoty Výsledek 3: ▪ Posoudí možnosti skladování a konzervace potravin s ohledem na zachování jejich nutriční a biologické hodnoty Výsledek 4: ▪ Vyjmenuje druhy skladů, uvede jejich charakteristiku a přiřadí jednotlivé potraviny ▪ Popíše vhodné zařízení pro jednotlivé druhy skladů a jejich vhodnou údržbu Výsledek 5: ▪ Uvede druhy chladících a mrazících zařízení a popíše jejich využití v potravinářském provozu, ▪ popíše rozdíl mezi chlazením a mražením potravin Výsledek 6: ▪ Vysvětlí význam snížení teploty pro uchování potravin ▪ Zvolí vhodnou metodu pro různé podmínky stanovené vyučujícím
Postupy hodnocení: - Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu, jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby - Hodnocení kombinací numerického a slovního - Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly
Doporučená studijní literatura: Martin Kolouch a Anna Volfová Stroje a zařízení pro gastronomii a technologie přípravy pokrmů pro SOU, nakl. Fortuna, Praha

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		PROVOZNÍ PRÁCE	
Název modulu:	Ochrana životního prostředí – v souvislosti s prací v gastronomickém provozu	Kód modulu:	SP/PP/M 03/1
Délka modulu:	12 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Ukončeny moduly 1 a 2		
Charakteristika modulu:			
Modul žáky seznámí s platnými předpisy o nakládání s odpady biologického původu, seznámí je s ekonomickými spotřebiči pro uchování, skladování a tepelnou úpravu potravin. Vysvětlí žákům, proč tato zařízení používat a jaké pozitivní důsledky pro životní prostředí a biologickou hodnotu pokrmů bude toto používání mít.			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
1. Uvede, jaké předpisy pro nakládání s biologickým odpadem v závodech veřejného stravování platí 2. Popíše, jak je nutno nakládat s biologickým odpadem rostlinného i živočišného původu (zbytky ovoce, zeleniny, kosti, šlachy) 3. Vysvětlí, jak závody veřejného stravování zachází s použitými tuky 4. Uvede, jaká zná zařízení na chlazení a mražení potravin a vysvětlí rozdíly vyplývající z energetické třídy zařízení 5. Vyjmenuje zařízení na ekonomické tepelné zpracování potravin a zhodnotí ekonomické a environmentální výhody jejich použití ve veřejném stravování 6. Popíše, jak lze vhodnou volbou zařízení na mytí nádobí dosáhnout úspor pitné vody			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Závazné předpisy pro nakládání s biologickým odpadem a tuky 2. Chlazené sklady na biologický odpad, zpracování přepálených a ostatních odpadních tuků 3. Energetické třídy chladících a tepelných spotřebičů 4. Zařízení na mytí nádobí, jejich účinnost a spotřeba vody 5. Zařízení na ekonomické tepelné zpracování surovin (konvektomaty, zařízení na pomalé pečení, nízkotlaká varná zařízení) 6. Opakování učiva s důrazem na environmentální zhodnocení + exkurze do zpracovatelského závodu dle možností školy			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, žáci dále			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.

Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a hlavně odborným výcvikem, kde je prováděn praktický nácvik chování na pracovišti.

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Vyjmenuje základní předpisy pro nakládání s biologickým odpadem rostlinného i živočišného původu
- Vysvětlí, jaké je šetrné hospodaření s tuky a biolog. odpadem

Výsledek 2:

- Popíše nakládání s odpady během činnosti výrobního střediska, zařízení skladu pro biologický odpad a uvede četnost jeho odvozu
- Uvede možnosti zpracování přepálených tuků z výroby

Výsledek 3:

- Uvede, jak závody veřejného stravování dokládají správné hospodaření s tuky a biolog. odpadem
- Vysvětlí, jaké škody pro životní prostředí mohou vzniknout při nesprávné likvidaci tuků

Výsledek 4:

- Uvede, jak se liší spotřeba elektrické energie jednotlivých energetických tříd zařízení provozoven VS
- Vysvětlí, jaké důsledky má zvýšená spotřeba energie pro životní prostředí

Výsledek 5:

- Posoudí výhody ekonomického zpracování surovin
- Zhodnotí, jak toto zpracování prospěje životnímu prostředí

Výsledek 6:

- Posoudí, jak plýtvání pitnou vodou ovlivňuje její zásoby a jaké jsou v současnosti její zdroje
- Zhodnotí, jak je možno dosáhnout úspor pitné vody ve výrobním středisku

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu, jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly

Doporučená studijní literatura:

Martin Kolouch a Anna Volfová

Stroje a zařízení pro gastronomii a technologie přípravy pokrmů pro SOU, nakl. Fortuna, Praha

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		PROVOZNÍ PRÁCE	
Název modulu:	Organizace práce ve stravovacím provozu	Kód modulu:	SP/PP/M 04/2
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Ukončeny moduly č. 1 až 3		
Charakteristika modulu:			
Modul žáky seznámí s organizací celé provozní jednotky s důrazem na organizaci výrobního střediska tedy s popisem jednotlivých funkcí, pravomocemi a povinnostmi pracovníků, kteří je vykonávají. Dále se žáci seznámí s dělením výrobního střediska a kategorizací odbytových a ubytovacích středisek.			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
1. Vyjmenuje jednotlivé funkce v organizaci provozovny (hotelu) a popíše jejich povinnosti 2. Vysvětlí jak je organizováno výrobní středisko a popíše pracovní náplň jednotlivých funkcí 3. Charakterizuje části výrobního střediska , druhy vybavení a jeho použití 4. Objasní pojem kategorie a skupina odbytových středisek a uvede příklady kategorizace odbytových středisek 5. Objasní pojem kategorie a třída ubytovacích středisek, rozlišuje jejich kategorie a uvede příklady vybavení			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Organizace provozovny / hotelu / 2. Jednotlivé funkce v organizaci provozovny a jejich pracovní náplň 3. Organizace výrobního střediska a pracovní náplň jednotlivých pracovníků 4. Stavební dělení výrobního střediska a pracovní určení jednotlivých částí 5. Kategorizace odbytových a ubytovacích středisek, základy práce s informačním systémem v ubytovacích službách, provozní a ubytovací řád 6. Opakování a příprava na písemný test			
Doporučené postupy výuky:			
Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech, aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech, žáci dále vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je ,čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a hlavně odborným výcvikem, kde je prováděn praktický nácvik chování na pracovišti.			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Vyjmenuje jednotlivé funkce vedení provozovny a uvede vztahy mezi nimi.
- Popíše náplň práce a rozsah odpovědnosti vybraných funkcí provozovny veřejného stravování.

Výsledek 2:

- Vyjmenuje jednotlivé funkce pracovníků ve výrobním středisku.
- Vysvětlí jak jsou na sobě jednotlivé funkce závislé a jakou mají jednotliví pracovníci míru odpovědnosti

Výsledek 3:

- Vyjmenuje a popíše jednotlivé části výrobního střediska
- Vysvětlí, jaká pracovní činnost je pro jednotlivé části typická

Výsledek 4:

- Objasní pojem kategorie a skupina obytných středisek
- Uvede příklady jednotlivých kategorií a uváže možnou skupinu daného střediska

Výsledek 5:

- Objasní pojem kategorie a třída ubytovacích středisek
- Uvede příklady jednotlivých kategorií a uváže možnou třídu daného střediska

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly

Doporučená studijní literatura:

Martin Kolouch a Anna Volfová

Stroje a zařízení pro gastronomii a technologie přípravy pokrmů pro SOU, nakl. Fortuna, Praha

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		PROVOZNÍ PRÁCE	
Název modulu:	Společenská a profesní výchova	Kód modulu:	SP/PP/M 05/2
Délka modulu:	32 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Ukončeny moduly č. 1 až 4		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s psychologií osobnosti. Zabývá se jejím významem v oblasti veřejného stravování, vlivy, jež osobnost utváří, temperamentem a osobnostní stránkou pracovníka ve službách. Zdůrazněna je sebevýchova a přístup k zákazníkovi. Učivo úzce souvisí s předmětem Odborný výcvik. Modul dále seznamuje žáky se základy společenského chování. Zabývá se zásadami chování v různých situacích, společenskými událostmi a oblékáním k různým příležitostem. Je přínosem nejen z profesního, ale také z občanského hlediska. Učivo úzce souvisí s předmětem Odborný výcvik.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Žák uvádí význam psychologie ve stravovacích službách 2. Žák vyjmenuje vlivy utvářející osobnost 3. Žák charakterizuje různé typy temperamentu 4. Definuje zásady společenského chování 5. Popíše zásady chování číšníků a kuchařů na pracovišti 6. Popisuje chování v rodině, v dopravních prostředcích, na hromadných akcích 7. Vysvětlí důležitost správného společenského chování žáků gastronomických oborů 8. Žák vyjmenuje společenské události 9. Žák uvádí vhodný způsob oblékání a chování při různých příležitostech			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Význam psychologie osobnosti ve službách 2. Vlivy utvářející osobnost 3. Temperament 4. Profil osobnosti kuchaře a číšníka 5. Zásady společenského chování 6. Chování v rodině, u stolu, v dopravních prostředcích, na pracovišti 7. Společenské události 8. Oblékání k různým příležitostem 9. Opakování, test			
Doporučené postupy výuky: Při výuce je používána forma výkladu a řízeného rozhovoru, kterým se navodí přátelská atmosféra a vytvoří se vhodné pracovní klima také pro práci v týmech ,aby žáci pocítili uspokojení a radost ze společných výsledků, žáci také pracují s učebními texty v odborných učebnicích a časopisech,žáci dále			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

vyhledávají informace v rámci předmětu na internetových stránkách a srovnávají je, čímž je podporováno tvořivé myšlení a logické uvažování a v neposlední řadě je kladen důraz na společnou verbální a jednoduchou formu písemné komunikace, kdy si žáci uvědomují její význam v rámci pracovního uplatnění.

Poznátky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a hlavně odborným výcvikem, kde je prováděn praktický nácvik chování na pracovišti.

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Zdůvodní význam psychologie osobnosti ve službách
- Definuje pojem osobnost

Výsledek 2:

- Uvede jednotlivé vlivy působící na osobnost
- Objasní působení jednotlivých vlivů

Výsledek 3:

- Rozdělí temperament podle typů
- Uvede projevy jednotlivých typů temperamentu

Výsledek 4:

- Objasní postavení osob podle společenského žebříčku
- Zdůvodní na příkladech jednotlivé zásady společenského chování

Výsledek 5:

- Zdůvodní důležitost správného chování pracovníků v gastronomických provozech
- Popíše zásady chování kuchařů a číšníků na pracovišti

Výsledek 6:

- Posoudí chování jedinců ze svého okolí
- Uvede správné chování v rodině, u stolu, v dopravních prostředcích, ve škole

Výsledek 7:

- Objasní, proč je chování žáků gastronomických oborů posuzováno kritičtěji než žáků jiných oborů studia

Výsledek 8:

- Uvede různé společenské události a posoudí jejich význam

Výsledek 9:

- Popíše doporučený způsob oděvu k různým příležitostem
- Posoudí vhodnost oblečení na příkladech

Postupy hodnocení:

- Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace a soustavného sledování výkonů žáka v průběhu vyučování a výsledky, jichž žák dosáhl ve vyučovacím předmětu v souladu s požadavky vzdělávacího plánu, jsou zohledňovány podle individuálních zvláštností žáka s ohledem na jeho speciální vzdělávací potřeby
- Hodnocení kombinací numerického a slovního
- Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňování do textu a obrázků a testy pro jednotlivé moduly

Doporučená studijní literatura:

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Eva Bedrnová. Psychologie prodeje pro SOU, nakl. Fortuna, Praha Vladimír Smejkal: Abeceda společenského chování, nakl. Horizont, Praha
--

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
ročník:	I.	II.	III.	celkem
počet hodin:	15	17,5	24,5	57

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem odborného výcviku je poskytnout žákům ucelené informace o praktické přípravě pokrmů a nápojů ve výrobním středisku, prohloubení znalostí získaných v teoretické výuce a uvádění teorie do praxe. Předmět Odborný výcvik vstoupí žákům uplatnění požadavků na osobní, pracovní hygienu a hygienu pracoviště. Zaměří se na provádění úklidu pracoviště a dodržování sanitačního řádu. 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 a příloh. Vede žáky k tomu, aby správně skladovali potraviny a nápoje a používali správná technologická zařízení, pracovali zodpovědně, volili správná rozhodnutí a měli správný postoj k prostředí, které je obklopuje. V předmětu Odborný výcvik vede učitel žáky tak, aby dodržovali posloupnost použitých technologií, udržovali čistotu a pořádek, dbali na bezpečnost při používání gastronomických strojů a zařízení a udržovali použitý gastronomický inventář ve výrobním středisku.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Stravovací služby a Chování pracovníků ve službách. V předmětu Odborný výcvik se žáci seznámí s hygienickými předpisy a předpisy o ochraně a bezpečnosti při práci a HACCP. V předmětu Odborný výcvik jsou žáci seznámeni s prováděným úklidem během provozu a po skončení provozu, s výrobou pokrmů bezmasých, masitých a příloh. Jednotlivé moduly se věnují zásadám dodržování technologických postupů a dodržováním posloupnosti pracovních úkonů. 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 vybraných pokrmů, moučníků a moučných jídel. V závěru budou žáci opakovat a připravovat se k závěrečným zkouškám

Pojetí výuky

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Předmět je strukturován do modulů:	kód	ročník	poč. hod.
1. Úvodní hodiny – chování pracovníků ve službách hygienicko sanitační činnosti, BOZP, HACCP	SP/OV/M 01/1	1	80
2. Předběžná úprava potravin, základní technologické postupy	SP/OV/M 02/1	1	142
3. Význam polévek a úprava polévek, zahušťování polévek	SP/OV/M 03/1	1	142
4. Přílohy k hlavním jídlům, bezmasé pokrmy, jednoduché saláty, jednoduché moučníky	SP/OV/M 04/1	1	132
5. Úvodní hodiny, chování pracovníků ve službách, opakování učiva 1. ročníku, BOZP, HACCP	SP/OV/M 05/2	2	91
6. Příprava omáček a druhy základů	SP/OV/M 06/2	2	110, 5
7. Pokrmy z jatečních mas, maso hovězí	SP/OV/M 07/2	2	135
8. Pokrmy z vepřového a mletého masa	SP/OV/M 08/2	2	135
9. Pokrmy z drůbežního masa a z ryb	SP/OV/M 9/2	2	137
10. Úvodní hodiny, chování pracovníků ve službách BOZP, HACCP, opakování učiva 2. ročníku	SP/OV/M 10/3	3	91
11. Studená kuchyně	SP/OV/M 11/3	3	220
12. Složité moučníky	SP/OV/M 12/3	3	220
13. Alternativní témata	SP/OV/M 13/3	3	214
14. Příprava jídel na objednávku	SP/OV/M 14/3	3	120
15. Příprava na závěrečné zkoušky	SP/OV/M 15/3	3	94

Formy výuky:

- formy skupinové výuky a individuální přístup
- Práce s učebnicí, práce s texty a s pracovními listy

Metody výuky

- V odborném výcviku se preferuje individuální přístup k žákovi
- Používají se metody dialogické a metody názorně demonstrační, nácvik pracovních činností, grafické a výtvarné činnosti
- Ve výuce jsou nastaveny modelové situace při řešení neobvyklých situacích při komunikaci s hotelovými hosty.
- Ve cvičných kuchyních se vytváří vhodné sociální klima, práce kolektivem, s rodiči, zohledňuje se přístup ke klasifikaci žáků.
- Spolupracuje se s výchovným poradcem školy

Hodnocení výsledků žáků

- Hodnocení výsledků žáků se provádí s ohledem na žákovo postižení. Klasifikuje se především numericky. Klasifikuje se aktivita ve výukovém dni, způsob a technika práce, technologické postupy a konečný výsledek práce žáků.
- Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu VOŠ DAKOL

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládá adekvátní techniku k učení a umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace

Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v mluveném i psaném projevu
- vhodně se prezentuje při oficiálních jednáních
- své myšlenky formuluje srozumitelně

Personální kompetence

- posuzuje reálně své fyzické a psychické schopnosti a odhaduje důsledky svého jednání
- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- ověřuje si získané poznatky a zvažuje názory, postoje, jednání jiných lidí

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a vzdělávání
- uvědomuje si význam celoživotního vzdělávání a je připraven přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

- Cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu, aby:
- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
 - chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
 - porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;

Člověk a svět práce

Tématem Člověk a svět práce přispívají žáci k naplňování cílů zejména v rozvoji následujících kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit;
- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací;
- odpovědné rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací;
- verbální komunikace při důležitých jednáních;
- písemné vyjadřování při úřední korespondenci.

Doporučená literatura

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Voldřich, M. a kol: <i>Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách</i> 1,2. díl, Praha O6 Čermáková, L., Vybíralová, I.: <i>Technologie Kuchařské práce</i>, Praha, Parta 2002 Rumštuk, J.: <i>Receptury teplých pokrmů</i> IQ 147 <i>Receptury studených pokrmů</i>, Merkur, 1987

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny – chování pracovníků ve službách, hygienicko sanitační činnosti, BOZP, HACCP	Kód modulu:	OV/SP/M 01/1
Délka modulu:	80	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadován žádné speciální dovednosti, ani vzdělání		
Charakteristika modulu: Modul se zaměřuje na seznámení žáků s chováním pracovníků ve službách, s výrobním střediskem a s prací ve výrobním středisku. Žáci jsou zde seznámeni dále s hygienicko sanitační činností, povinností pracovníků služeb dodržovat bezpečnostní předpisy a systém kritických bodů HACCP			
Předpokládané výsledky vzdělávání: Žák: 1. Pohybuje se ve výrobním středisku 2. Dodržuje bezpečnost práce a hygienu osobní, pracovní a pracoviště 3. Pracuje s hygienicko- sanitačním řádem 4. Jedná v souladu s protipožárními předpisy 5. Dodržuje systém kritických bodů HACCP v gastronomickém provozu a tento aplikuje do praxe			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. lekce Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena osobní, pracovní, pracoviště 2. lekce Seznámení s výrobním střediskem, práce s elektrickými spotřebiči a požární ochrana a prevence 4. lekce Systém kritických bodů HACCP			
Doporučené postupy výuky: Důraz je kladen zejména na individuální přístup k žákům. Volí se metody reproduktivní, kdy učitel konstruuje systém učebních úloh, cvičení pro činnost, metody názorně demonstrační.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností a prakticky předvede Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád, praktické předvedení Výsledek 2: Pohybuje se ve výrobním středisku a popíše jednotlivá střediska Výsledek 3: Uplatňuje postupy založené na systému kritických bodů HACCP, praktické předvedení			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Slovní hodnocení, sebehodnocení
- Průběžné testy

Doporučená studijní literatura:

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Předběžná úprava potravin, základní technologické postupy	Kód modulu:	SP/OV/M 02/1
Délka modulu:	120 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M 01		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s předběžnou úpravou potravin před tepelnou úpravou. Žáci jsou seznámeni s nejdlejšími částmi potravin živočišného a rostlinného původu. Jsou seznámeni s odstraňováním nejdlejších částí, kořeněním potravin rostlinného a živočišného původu. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Rozlišuje potraviny rostlinného a živočišného původu 2. Určí způsoby čištění potravin a použije k čištění správné kuchařské náčiní 3. Volí správné koření ke kořenění potravin rostlinného a živočišného původu 4. Používá a pracuje s odbornou literaturou			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. BOZP, rozdělení potravin a způsoby čištění 2. Čištění mokrou cestou – použití náčiní 3. Čištění suchou cestou - použití náčiní 4. Předběžná úprava potravin živočišného původu 5. Kořenění potravin 6. Práce s odbornou literaturou – normování			
Doporučené postupy výuky: Ve výuce se používají metody instruktáže, názorně demonstrační –učitel názorně žákům předvádí postupy při zpracování, čištění kořenění potravin, žáci napodobují činnosti. Žáci pracují ve skupinách pod vedením učitele odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Rozdělí potraviny dle původu a určí způsob čištění Výsledek 2: ▪ Připraví náčiní pro čištění mokrou cestou a provede čištění daných potravin Výsledek 3: ▪ Připraví náčiní pro čištění suchou cestou a provede čištění daných potravin Výsledek 4:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- U daných potravin živočišného původu určí způsob předběžné úpravy

Výsledek 5:

Provede kořenění určených surovin a prakticky předvede

Výsledek 6:

Pracuje s odbornou literaturou – prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Slovní obhajoba
- Test

Doporučená studijní literatura:

Rumštuk,J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

Čermáková, L., Vybíralová, I.: Kuchařské práce 1. a 2. díl, Praha 2002, ISBN 80-7320-016-3

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Význam polévek a úprava polévek, zahušťování polévek	Kód modulu:	SP/OV/M 03/1
Délka modulu:	120 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M 02		
Charakteristika modulu: Žáci budou seznámeni s významem konzumace polévek a s úpravou polévek. V modulu budou žáci seznámeni s druhy polévek, se způsoby zahušťování polévek . Žákům bude vysvětlen rozdíl mezi bílou a hnědou polévkou. Dále modul žáky seznámí s přípravou vloček a zavářek do polévek. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Vysvětlí význam polévek a rozdíl mezi bílými a hnědými polévkami 2. Přiřadí polévky do jednotlivých skupin, připraví a naváže suroviny pro přípravu polévky 3. Používá správné technologické postupy pro přípravu polévek 4. Zahušťuje a dokončuje polévku			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. BOZP, význam a rozdělení polévek 2. Základní úpravy hnědých polévek 3. Úprava polévek bílých 4. Zahušťování a dokončování polévek			
Doporučené postupy výuky: Při výuce se používá názorně demonstrační metoda, metoda výkladu. Při výkladu se používá multimediální učebna. Ve výuce se dále využívají průběžně metodické činnosti-aktualizace učiva, problémová výuka a příklady z praxe. Žáci pracují ve skupinách pod vedením učitele odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vysvětlí význam polévek. Určí druh polévky a polévku zařadí Výsledek 2: ▪ Připraví suroviny pro přípravu hnědé polévky, určí způsob úpravy- ústně obhájí ▪ Připraví hnědou polévku dle určení učitele Výsledek 3: ▪ Připraví suroviny pro přípravu bílé polévky, určí způsob úpravy – ústně obhájí ▪ Připraví bílou polévku dle určení učitele Výsledek 4:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- Zahustí a dokončí polévku dle určení učitele

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Obhajoba ústní
- Test

Doporučená studijní literatura:

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

Čermáková, L., Vybíralová, I.: Kuchařské práce 1. a 2. díl, Praha 2002, ISBN 80-7320-016-3

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Přílohy k hlavním jídlům, bezmasé pokrmy, jednoduché saláty, jednoduché moučníky	Kód modulu:	SP/OV/M 04/1
Délka modulu:	110 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1-3		
Charakteristika modulu: Žáci budou seznámeni s významem příloh k hlavním jídlům a tyto budou připravovat. Vyjmenují rozdíly mezi jednoduchými saláty a složitými saláty, používají receptury teplých a studených pokrmů, připravují jednoduché moučníky z vybraných těst. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání : 1. vysvětlí význam příloh k hlavním jídlům 2. Vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými přílohami s ohledem na zdravou výživu 3. Vysvětlí rozdíl mezi masitými a bezmasými pokrmy 4. Připraví jednoduchý salát, používá receptury a literaturu 5. Připraví jednoduchý moučník a uvede rozdíly mezi jednotlivými těsty k přípravě moučníků			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Přílohy k hlavním jídlům- význam, druhy 2. Přílohy z mouky, brambor 3. Přílohy ze zeleniny a luštěnin 4. Bezmasé pokrmy a druhy 5. Bezmasé pokrmy z brambor, luštěnin, zeleniny 6. Jednoduché saláty 7. Jednoduché moučníky			
Doporučené postupy výuky: Při výuce se používá názorně demonstrační metoda, metoda výkladu. Při výkladu se používá multimediální učebna. Ve výuce se dále využívají průběžně metodické činnosti-aktualizace učiva, problémová výuka a příklady z praxe. Žáci pracují ve skupinách pod vedením učitele odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vysvětlí význam příloh a vyjmenuje druhy příloh k hlavním pokrmům Výsledek 2: ▪ Normuje a připraví 2 přílohy z brambor a prakticky předvede			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
Výsledek 3: - Nanormuje přílohu ze zeleniny a prakticky připraví – ústně obhájí Výsledek 4: - Vysvětlí význam bezmasých pokrmů a vyjmenuje Výsledek 5: - Vyjmenuje 3 druhy bezmasých pokrmů z brambor, luštěnin a zeleniny-prakticky předvede Výsledek 6: - Připraví jednoduchý salát dle zadání učitele-slovně obhájí Výsledek 7: - Vyjmenuje druhy těst k přípravě jednoduchých moučníků - Připraví jednoduchý moučník z daného těsta		
Postupy hodnocení: - Slovní obhajoba - Praktické předvedení - Test		
Doporučená studijní literatura: Rumštuk,J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147 Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987 Oldřich,M. a kol: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006 Čermáková, L., Vybíralová, I.: Kuchařské práce 1. a 2. díl, Praha 2002, ISBN 80-7320-016-3		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny chování pracovníků ve službách, opakování učiva 1. ročníku, BOZP, HACCP	Kód modulu:	SP/OV/M 05/2
Délka modulu:	91 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1až 4		
Charakteristika modulu: Modul se zaměřuje na opakování žáků a chování pracovníků ve službách, výrobním střediskem a s prací ve výrobním středisku. Žáci jsou zde opětovně seznamováni s hygienicko-sanitační činností, povinnostmi pracovníků, dodržování bezpečnostních předpisů a systému kritických bodů HACCP			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Orientuje se ve výrobním středisku 2. Používá pravidla osobní a pracovní hygieny 3. Pracuje se sanitačním řádem a v souladu s protipožárními předpisy 4. Dodržuje systém kritických bodů HACCP v gastronomickém provozu a aplikuje jej do praxe			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Pravidla bezpečnosti práce ve výrobním středisku 2. Dodržování osobní, pracovní hygieny a sanitačního řádu, požární ochrana a prevence 3. Systém kritických bodů HACCP			
Doporučené postupy výuky: Modul se zaměřuje na opakování a je zde kladen důraz zejména na individuální přístup k žákům. Učitel volí reproduktivní a názorně demonstrační metody. Žáci pracují ve skupinách pod vedením učitele odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Uplatňuje pravidla bezpečnosti práce ve výrobním středisku Výsledek 2: ▪ Prakticky předvede používání pravidel osobní a pracovní hygieny ve výrobním středisku ▪ Prakticky předvede dodržování hygienicko-sanitační činnosti Výsledek 3: ▪ Uplatňuje postupy založené na systému kritických bodů HACC a prakticky předvede			
Postupy hodnocení:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
- Praktické předvedení - Slovní hodnocení - Hodnocení aktivity - Průběžné testy		
Doporučená studijní literatura: Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava omáček a druhy základů	Kód modulu:	SP/OV/M 06/2
Délka modulu:	110,5 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1 až 5		
Charakteristika modulu: Žáci budou seznámeni s významem a rozdělením omáček a základů. Modul se zaměřuje na rozčlenění omáček, jejich přípravu, dokončování a zjemňování. Při práci používají žáci receptury teplých a studených pokrmů. Je využívána také multimediální učebna. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Popíše a vysvětlí význam omáček a jejich rozdělení 2. Používá správné technologické postupy a úpravy omáček 3. Rozlišuje druhy základů a zahušťování 4. Pracuje s odbornou literaturou			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. BOZP, význam a rozdělení omáček 2. Omáčky a jejich úpravy 3. Technologické postupy a podávání omáček 4. Druhy základů a zahušťování 5. Práce s odbornou literaturou			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku. Při výuce se používají metody názorně demonstrační, kdy učitel názorně předvede žákům postupy při přípravě omáček a základů. Žáci pracují ve skupinách pod dozorem učitele odborné výchovy a činnost napodobují.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vysvětlí význam omáček a vyjmenuje druhy omáček ▪ Připraví základní omáčku dle zadání učitele odborného výcviku Výsledek 2: ▪ Zvolí omáčku, technologický postup, její úpravu a správně přiřadí k pokrmu Výsledek 3: ▪ Nanormuje a připraví omáčku dle gastronomických pravidel, prakticky předvede Výsledek 4: ▪ Popíše druhy základů a zahušťování – prakticky předvede			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Výsledek 5:

- Pracuje s odbornou literaturou – prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Ústní obhajoba
- Aktivita
- Průběžné testy

Doporučená studijní literatura:

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

Čermáková, L., Vybíralová, I.: Kuchařské práce 1. a 2. díl, Praha 2002, ISBN 80-7320-016-3

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Pokrmy z jatečních mas, maso hovězí	Kód modulu:	SP/OV/M 07/2
Délka modulu:	135 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1 až 6		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s rozdělením hovězího masa, využitím jednotlivých částí a různými druhy úprav. Popisuje hovězí maso, jeho rozdělení a předběžnou úpravu. Dále se modul zaměřuje na tepelné úpravy vařením, pečením, dušením. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Popíše rozdělení hovězího masa 2. Vysvětlí použití jednotlivých částí 3. Rozlišuje správné druhy úprav hovězího masa 4. Připraví pokrm z hovězích drobů, používá receptury 5. Připraví pokrm z hovězích drobů, používá receptury			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. BOZP, rozdělení hovězího masa 2. Použití jednotlivých částí hovězího masa 3. Tepelná úprava hovězího masa vařením 4. Tepelná úprava hovězího masa dušením 5. Tepelná úprava hovězího masa pečením na anglický způsob 6. Úprava hovězích drobů 7. Minutky z hovězího masa			
Doporučené postupy výuky: Žáci pracují ve skupinách pod dohledem učitele odborné výuky, který používá názorně demonstrační metody. Při výkladu je využívána i multimediální učebna a příklady z praxe. Učitel využívá v odborném výcviku aktivizační metody a klade důraz na dodržování hygieny a bezpečnosti práce.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Popíše a rozdělí hovězí maso podle kvality Výsledek 2: ▪ Určí správné použití jednotlivých částí Výsledek 3: ▪ Popíše tepelnou úpravu masa vařením – prakticky předvede Výsledek 4:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ Popíše tepelnou úpravu masa dušením-prakticky předvede Výsledek 5: ▪ Popíše tepelnou úpravu masa pečením-prakticky předvede Výsledek 6: ▪ Nanormuje pokrm hovězích drobů a připraví Výsledek 7: ▪ Popíše zásady při úpravě jídel na objednávku		
Postupy hodnocení: - Praktické předvedení - Aktivita - Ústní obhajoba - Průběžné testy		
Doporučená studijní literatura: Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147 Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006 Čermáková, L., Vybíralová, I.: Kuchařské práce 1. a 2. díl, Praha 2002, ISBN 80-7320-016-3		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Pokrmy z vepřového a mletého masa	Kód modulu:	SP/OV/M 08/2
Délka modulu:	135 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1 až 7		
Charakteristika modulu: V modulu se žáci seznámí s vepřovým masem, charakteristikou, s jednotlivými částmi vepřového masa, jeho opracováním a druhy tepelných úprav. Jednotlivé tepelné úpravy budou specifikovány a schematicky předvedeny. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Charakterizuje vepřové maso 2. Vepřové maso- volí správný postup při předběžné úpravě 3. Dodržuje časovou posloupnost při přípravě dušeného vepřového masa 4. Vybírá a používá vhodné suroviny při tepelných úpravách vepřového masa			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika a rozdělení vepřového masa 2. Předběžná úprava vepřového masa 3. Tepelná úprava vepřového masa vařením, dušením 4. Tepelná úprava vepřového masa dušením, smažením 5. Vepřové maso mleté			
Doporučené postupy výuky: V praktické výuce učitel odborného výcviku používá nejčastěji názorně demonstrační metody, aktivizující metody, praktická předvedení, která se žáci snaží napodobit, a tak připravit pokrmy z vepřového masa. Žáci pracují ve skupinách pod vedením učitele odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Rozčlení jednotlivé části vepřového masa a určí vhodné tepelné úpravy Výsledek 2: ▪ Předběžně upraví vepřové maso a prakticky předvede Výsledek 3: ▪ Volí správnou část vepřového masa k vaření a dušení, dodržuje posloupnost prací při tepelné úpravě a prakticky předvede Výsledek 4: ▪ Volí a připraví správné technologické zařízení při tepelné úpravě pečením a smažením. Výsledek5:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
▪ Zvolí část vepřového masa, předběžně upraví a připraví pokrm zadaný učitelem odborného výcviku- prakticky předvede		
Postupy hodnocení: - Praktická předvedení - Aktivita - Slovní projev –ústní obhajoba		
Doporučená studijní literatura: Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147 Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1. a 2. díl, Praha 2006		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> . Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Pokrmy z drůbežího masa a z ryb	Kód modulu:	SP/OV/M 10/2
Délka modulu:	137	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 1 až 9		
Charakteristika modulu: Modul je zaměřen na pokrmy z drůbeže a ryb. Žákům zde bude vysvětleno a prakticky předvedeno, jak se předběžně upravuje drůbež a ryby. Modul se zaměřuje na tepelné úpravy drůbeže, ryb a vhodné přílohy. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Volí správná technologická zařízení pro přípravu drůbeže a ryb 2. Zpracovává předběžně určené potraviny a připravuje tyto na tepelnou úpravu 3. Tepelně upravuje drůbež vhodným způsobem- vaření, smažení 4. Tepelně upravuje drůbež pečením a dušením 5. Tepelně zpracovává ryby smažením a pečením 6. Expeduje pokrmy dle gastronomických pravidel			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika drůbeže – technologická zařízení pro tepelnou úpravu 2. Tepelná úprava drůbeže vařením a smažením 3. Tepelná úprava drůbeže pečením a dušením 4. Tepelná úprava ryb pečením, smažením			
Doporučené postupy výuky: Ve výuce učitel používá názorně demonstrační metody, využívá nástěnných map a také multimediální učebnu. Klade důraz na individualitu žáků a navozuje problémové situace. Učitel prakticky předvádí názorně pracovní úkony, které žáci opakují a procvičují			
Kritéria hodnocení: žák: Výsledek 1: ▪ Charakterizuje drůbež a volí správná technologická zařízení pro tepelnou úpravu Výsledek 2: ▪ Připraví pokrm zadaný učitelem odborného výcviku, vařením a smažením připraví pokrm dle typických vlastností a expeduje- prakticky předvede Výsledek 3: ▪ Připraví pokrm z drůbeže typických vlastností a tento expeduje – prakticky předvede Výsledek 4: ▪ Předběžně upraví rybu a tepelně zpracuje, volí správná technologická zařízení, rybu připraví			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

pečením a smažením-prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Aktivita
- Slovní obhajoba
- Písemné testy

Doporučená studijní literatura:

Rumštuk, J.: receptury teplých pokrmů IQ 147

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

Čermáková, L., Vybíralová, I.: Kuchařské práce 1. a 2. díl, Praha 2002, ISBN 80-7320-016-3

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny – chování pracovníků ve službách, opakování učiva 2. ročníku, BOZP, HACCP	Kód modulu:	SP/OV/M 10/3
Délka modulu:	91 hodin	Platnost od:	1.9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Ukončení modulů 2. ročníku		
Charakteristika modulu:			
Modul se zaměřuje na opakování žáků s chováním pracovníků ve službách, s výrobním střediskem a s prací ve výrobním středisku. Žáci jsou zde opětovně seznamováni s hygienicko-sanitační činností, povinnostmi pracovníků, dodržování bezpečnostních předpisů a systému kritických bodů HACCP			
Předpokládané výsledky vzdělávání:			
1. Orientuje se ve výrobním středisku 2. Používá pravidla osobní a pracovní hygieny 3. Pracuje se sanitačním řádem a v souladu s protipožárními předpisy 4. Dodržuje systém kritických bodů HACCP v gastronomickém provozu a aplikuje jej do praxe			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí:			
1. Pravidla bezpečnosti práce ve výrobním středisku 2. Dodržování osobní, pracovní hygieny a sanitačního řádu, požární ochrany a prevence 3. Systém kritických bodů HACCP			
Doporučené postupy výuky:			
Modul se zaměřuje na opakování a je zde kladen důraz zejména na individuální přístup k žákům. Učitel klade důraz na samostatnost žáků a navozuje problémové situace, které žáci řeší. Učitel dále volí reproduktivní a názorně demonstrační metody.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1: ▪ Uplatňuje pravidla bezpečnosti práce ve výrobním středisku			
Výsledek 2: ▪ Používá pravidla osobní a pracovní hygieny, prakticky předvede ▪ Dodržuje hygienicko sanitační řád, prakticky předvede			
Výsledek 3:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- Uplatňuje postupy založené na systému kritických bodů HACCP, prakticky předvede

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Slovní hodnocení
- Hodnocení aktivity
- Průběžné testy

Doporučená studijní literatura:

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Studená kuchyně	Kód modulu:	SP/OV/M 11/3
Délka modulu:	220 hodin	Platnost od:	1.9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko- praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 10		
Charakteristika modulu: Žáci budou v modulu seznámeni s významem a druhy výrobků studené kuchyně, jejich úpravou a správnými zásadami. Tyto budou podle receptur studené kuchyně připravovat. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Vysvětlí význam a druhy výrobků studené kuchyně 2. Rozlišuje druhy výrobků 3. Připraví jednotlivé druhy 4. Používá odbornou literaturu			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. BOZP, význam s druhy výrobků studené kuchyně 2. Zásady správné přípravy pokrmů 3. Rosoly – pokrmy zalité v rosolu 4. Marinády a Oldřich 5. Majonézy 6. Pěny a paštiky, úprava vajec 7. Plněná zelenina, ovoce, obložené mísy a chlebíčky			
Doporučené postupy výuky: Při výuce se používají metody názorně demonstrační. Důraz je kladen zejména na individuální přístup k žákům. Učitel klade důraz na samostatnost žáků a navozuje problémové situace, které žáci řeší. Žáci pracují ve skupinách pod vedením učitele odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vysvětlí význam a druhy výrobků studené kuchyně Výsledek 2: ▪ Popíše správné zásady přípravy Výsledek 3: ▪ Nanormuje suroviny pro přípravu rosolu – prakticky předvede Výsledek 4: ▪ Připraví marinádu a dresink			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

Výsledek 5:

- Vysvětlí postup přípravy majonézy – předvede

Výsledek 6:

- Prakticky úpravu vajec danou učitelem OV a popíše přípravu paštiky

Výsledek 7:

- Popíše přípravu plněné zeleniny, ovoce a připraví obložené chlebíčky dle určení učitele OV

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Ústní obhajoba
- Průběžné testy

Doporučená studijní literatura:

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Složené moučníky	Kód modulu:	SP/OV/M 13/3
Délka modulu:	220 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 12		
Charakteristika modulu: Žáci se seznámí s přípravou složitých moučníků, recepturami složitých moučníků. Učitel prakticky žákům předvede jednotlivé přípravy moučníků. Modul klade důraz na racionální výživu a správnou výživu. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Připraví suroviny pro přípravu složitých moučníků 2. Zhotoví těsto podle zvoleného technologického postupu 3. Tvaruje těsto podle technologického postupu 4. Proveďte tepelnou úpravu moučnicku 5. Kontroluje jakost a expeduje moučnick			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Moučníky, význam 2. Příprava cukrářských moučníků 3. Příprava krémů a polev			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretické vyučování. Učitel používá aktivizační metody a praktická předvedení. Po praktické ukázce žáci pracují na stejném úkolu, který předvedl učitel praktického vyučování. Učitel klade důraz na samostatnost žáků a navozuje problémové situace, které žáci řeší.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Vysvětlí význam moučníků, připraví technologická zařízení pro přípravu Výsledek 2: ▪ Připraví suroviny pro přípravu moučníků a prakticky předvede přípravu daného moučnicku Výsledek 3: ▪ Připraví suroviny pro přípravu krémů a polev a prakticky předvede a naplní moučnick – expeduje			
Postupy hodnocení: - Slovní obhajoba - Praktické předvedení s obhajobou			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
- Písemné testy		
Doporučená studijní literatura: Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987 Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1.a 2. díl, Praha 2006		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Alternativní témata	Kód modulu:	SP/OV/M 14/3
Délka modulu:	194 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu 13		
Charakteristika modulu: V modulu se žáci seznámí s charakteristikou cizích kuchyní a budou připravovat pokrmy cizích kuchyní. Seznámí se s předběžnou úpravou a tepelnou úpravou pokrmů cizích kuchyní. Výuka mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Popíše pokrmy jednotlivých cizích kuchyní 2. Předběžně připraví suroviny k přípravě pokrmů cizích kuchyní 3. Připraví technologická zařízení pro tepelnou úpravu 4. Připraví jednotlivé pokrmy a přiřadí je k národní kuchyni			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Česká kuchyně a pokrmy české kuchyně 2. Charakteristika italské kuchyně a pokrmů 3. Charakteristika a příprava pokrmů maďarské kuchyně 4. Charakteristika a příprava pokrmů anglické kuchyně			
Doporučené postupy výuky: Při výuce se používají zejména praktické ukázky učitele odborného výcviku, klade se důraz na problémovou výuku, využívají se aktivizační metody a využívá se učebna s audiovizuální technikou			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Charakterizuje českou kuchyni a připraví a prakticky předvede národní pokrm dle určení Výsledek 2: ▪ Charakterizuje italskou kuchyni a prakticky předvede přípravu typického pokrmu nebo polévky dle určení ▪ učitele odborného výcviku Výsledek 3: ▪ Popíše a prakticky připraví pokrm maďarské kuchyně, slovně obhájí Výsledek 4: ▪ Charakterizuje pokrmy anglické kuchyně a připraví pokrm dle určení učitele odborného výcviku			
Postupy hodnocení:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
- Praktická předvedení - Slovní obhajoba - Písemné testy		
Doporučená studijní literatura: Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987 Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1.a 2. díl, Praha 2006		

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

PŘEDMĚT		ODORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Příprava jídel na objednávku	Kód modulu:	SP/OV/M 15/3
Délka modulu:	140 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Ukončení modulu č. 14		
Charakteristika modulu: Žáci se seznámí s přípravou jídel na objednávku, jejich charakteristikou a dobou přípravy. Modul je zaměřen na technologické postupy přípravy jídel na objednávku a technologická zařízení pro přípravu minutkových pokrmů. Modul se zaměřuje na dodržování hygieny a bezpečnosti práce.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Vysvětlí pojem minutka 2. Vyjmenuje druhy mas a části, které se používají při přípravě minutkových pokrmů 3. Připraví technologická zařízení pro přípravu minutkových pokrmů 4. Předběžně připraví jednotlivé druhy mas před tepelnou úpravou 5. Připraví pokrm určený učitelem odborného výcviku			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Charakteristika minutkových pokrmů a jídel na objednávku, technologická zařízení 2. Druhy a části používané při přípravě minulek 3. Předběžná úprava pokrmů na objednávku 4. Pokrmy na objednávku z hovězího a drůbežího masa 5. Pokrmy na objednávku z vepřového masa			
Doporučené postupy výuky: Praktické ukázky se soustřeďují na: opracování hovězího, vepřového a drůbežího masa. Volí se metody názorně demonstrační. Učitel prakticky ukazuje žákům a předvádí přípravu minulek v časovém limitu. Učitel klade důraz na samostatnost žáků a navozuje problémové situace, které žáci řeší.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Charakterizuje pokrmy na objednávku, popíše technologická zařízení pro tepelnou úpravu Výsledek 2: ▪ Připraví a popíše jednotlivé části jatečního masa, které lze použít při přípravě minutkových pokrmů Výsledek 3: ▪ Předběžně připraví suroviny k přípravě minutkových pokrmů Výsledek 4:			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

- Připraví pokrm dle určení učitele odborného výcviku

Výsledek 5:

- Připraví pokrm na objednávku dle určení učitele odborného výcviku

Postupy hodnocení:

- Slovní obhajoba
- Praktické předvedení s obhajobou /verbální /
- Písemné testy

Doporučená studijní literatura:

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava na závěrečné zkoušky	Kód modulu:	SP/OV/M 16/3
Délka modulu:	94 hodin	Platnost od:	1.9.2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko praktický
Vstupní předpoklady:	Ukončení modulu č. 15		
Charakteristika modulu: V modulu žáci opakují znalosti získané v teoretickém a praktickém vyučování. Žáci opakují předběžnou přípravu pokrmů a přípravu pokrmů. Využívají znalosti při přípravě různých druhů pokrmů teplé i studené kuchyně a k verbální obhajobě jejich přípravy. Modul mezipředmětově navazuje na Technologii přípravy pokrmů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání: 1. Určí způsob předběžné úpravy daných surovin 2. Určí technologická zařízení pro tepelnou úpravu pokrmů 3. Určí technologický postup k přípravě pokrmů 4. Prakticky předvede přípravu bílé polévky 5. Prakticky předvede přípravu pokrmů z hovězího masa, vepřového masa 6. Prakticky předvede přípravu pokrmů z drůbežího masa a připraví jednoduchý salát			
Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Předběžná úprava surovin pro přípravu pokrmů 2. Příprava hnědých a bílých polévek 3. Příprava příloh a jednoduchých salátů 4. Příprava pokrmů z hovězího a vepřového masa 5. Příprava moučníků			
Doporučené postupy výuky: Požívají se metody aktivizační, metody problémové, praktické ukázky a názorně demonstrační metody. Modul se zaměřuje na opakování teoretických a praktických znalostí . Učitel klade důraz na samostatnost žáků a navozuje problémové situace, které žáci řeší. Učitel dále volí reproduktivní a názorně demonstrační metody.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: ▪ Prakticky předvede předběžnou úpravu daných surovin Výsledek 2: ▪ Prakticky předvede přípravu bílé polévky dle určení učitele odborného výcviku Výsledek 3: ▪ Prakticky předvede a slovně obhájí přípravu přílohy a jednoduchého salátu dle určení			

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby.</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

Výsledek 4: ▪ Připraví moučník a slovně obhájí
Postupy hodnocení: - Praktické předvedení - Slovní obhajoba - Písemné testy
Doporučená studijní literatura: Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987 Oldřich, M. a kol.: Zásady správné hygienické a výrobní praxe ve stravovacích službách 1.a 2. díl, Praha 2006

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	--	--

8 PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

8.1 Personální podmínky

Tento vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který ve své práci uplatňuje principy :
princip trvalého zlepšování,

- orientace na studenty jako příjemce vzdělávací služby,
- zapojení studentů do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb,
- metody sebeevaluace,
- 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 ve znění pozdějších předpisů i vyhlášky č.317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systémem.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků je zaměřeno a organizováno podle školního plánu:

- studium ke splnění kvalifikačních předpokladů,
- studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných metodických činností:
 - koordinátor v oblasti ICT,
 - výchovná a metodická prevence,
- studium k prohlubování odborné kvalifikace:
 - dalším studiem vysokoškolským,
 - krátkodobým studiem nabízených kurzů a seminářů
 - e-learningovým studiem,
 - samostudiem.

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

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, č.j.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	--	--

8.2 Materiální podmínky

Školní budova v Orlové je tvořena šesti pavilony a od školního roku 2006/2007 je majetkem SOU DAKOL, s. r. o. Škola čítá 17 kmenových učeben, 3 počítačové učebny, 1 jazykovou učebnu, 2 multimediální učebny. Všechny učebny jsou vybaveny ergonomicky vhodným školním nábytkem. Jednotlivé kmenové třídy jsou situovány na jednotlivé pavilony určené tomuto typu studia. Sekretariát školy, sborovna a kanceláře ZŘ PV a ZŘ TV se nacházejí v pavilonu A. Školní jídelna s kuchyní a bufet se nacházejí v pavilonu J. Škola v Orlové je odloučeným pracovištěm školy v Petrovicích u Karviné, kde je knihovna se studovnou, škola v Orlové zatím knihovnu zřízení nemá. Učebnice pro potřeby žáků k jednotlivým předmětovým oborům mají uloženy vyučující ve svých kabinetech. Součástí školy jsou i sportovní zařízení: tělocvična a venkovní hřiště.

Teoretická výuka je zajišťována v učebnách školy v Orlové.

Odborný výcvik oboru vzdělání *Kuchařské práce* je realizován ve cvičných kuchyních v pavilonu J a v učebně stolničení, využívána je také školní kuchyně školy v Orlové a v Petrovicích u Karviné. Všechny tyto prostory jsou vybaveny odpovídající technikou pro výuku gastronomických oborů. Tzv. individuální praxe probíhá u smluvních partnerů v provozovnách veřejného stravování.

Další prostory

Kabinety pro práci učitelů, sborovna, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy. Všechny kabinety jsou vybaveny počítači, jež jsou propojeny školní počítačovou sítí a připojeny na internet.

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
---	---	--

Využití jednotlivých pavilónů ve výchovně vzdělávacím procesu:

<i>Vzdělávací prostory a specializované učebny</i>	<i>Standardní vybavení</i>
Pavilon A 3 PC učebny vybaveny multimediálním vybavením s projektozem a PC (37 ks) 3 učebny vybavených standardně s AVT 1 multimediální učebna 1 jazyková učebna s PC a AVT	Školní keramické tabule, katedra, lavice, židle. Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení. Windows XP a výukové licence pro jednotlivé obory.
Pavilon B 6 učeben vybavených standardně s AVT	Školní tabule, katedra, lavice, židle.
Pavilon C 4 učebny vybavených standardně s AVT 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektozem a PC 1 odborná učebna pro gastro a služby 2 odborné učebny pro obor Reprodukční grafik	Školní tabule, katedra, lavice, židle. Odborné učebny jednotlivých oborů jsou vybaveny stroji a zařízeními odpovídajícím příslušnému oboru vzdělání.
Pavilon D 1 odborná učebna pro výuku oboru zahradnické práce 2 odborné učebny pro výuku oboru prodavačské práce 2 učebny pro výuku stavebních oborů s možností využití audiovizuální techniky 3 učebny pro strojírenské obory	Odborné učebny jednotlivých oborů jsou vybaveny stroji a zařízeními odpovídajícím příslušnému oboru vzdělání. Tabule, židle, lavice, zařízení pro příslušný obor, AVT, stroje a zařízení,
Pavilon T 1 tělocvična	Vlastní sportovní náčiní pro výuku TV

 Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., 735 72 Petrovice u Karviné 570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchařské práce</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-E/01 <i>Stravovací a ubytovací služby</i> Délka a forma studia: <i>tříleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem, čj.: 3/VOŠ/13/2022</i>	
--	---	--

9 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Spolupráce:

- Při zajišťování odborné praxe nebo odborného výcviku na reálných pracovištích – zajišťována prostřednictvím ZŘ PV, který spolu s VUOV spolupracuje s těmito zaměstnavateli regionu (restaurace Astoria Ostrava a restaurace Venuše Havířov).
- Při závěrečných zkouškách nebo profilové části maturitní zkoušky – se škola obrací prostřednictvím ZŘ PV a ZŘ TV na zaměstnavatele regionu a na Hospodářskou komoru Karviná z důvodu doplnění zkušební komise o tzv. odborníka z praxe.
- Při uskutečňování dalších aktivit školy – exkurzí, soutěží, společenských a poznávacích akcí apod. - škola prostřednictvím ZŘ PV a VUOV vyjednává exkurze, soutěže a společensko poznávací akce. Exkurze vedou jednotliví pověřeni vyučující, kteří akce odborně řídí. Z jednotlivých akcí pak pořizují zprávy a své závěry šíří napříč předmětovými komisemi.

Školní soutěže:

- nejhezčí vánočka
- krájení cibule a poznávání koření
- čarování se zeleninou
- vánoční cukroví

Mimoškolní soutěže:

- zlatá palačinka, tvarohový dezert apod. (tato soutěž se jmenuje každý rok jinak, pořadatelská škola si ji vždy pojmenuje dle soutěžního pokrmu).

Exkurze:

- výrobní středisko hotelu Dakol

- Další vzdělávání pedagogických pracovníků – organizuje ZŘ PV a ZŘ TV podle schváleného plánu vzdělávání pro konkrétní školní rok.