




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


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

Zkrácená forma – jednoleté studium

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium , EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	--	--


1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední odborné učiliště DAKOL, s. r. o. 735 72 Petrovice u Karviné 570
Zřizovatel:	Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder
Název školního vzdělávacího programu:	Kuchař-číšník
Kód a název vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem, EQF 3
Délka a forma studia:	jednoleté denní studium
Jméno ředitele:	Mgr. Vladimír Kolder
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel: 595 391 022, fax: 595 391 037, e-mail: lajczykova.dagmar@dakol-karvina.cz web: http://www.dakol-karvina.cz
Platnost ŠVP: Schvaluji: Mgr.	od 1. 9. 2022, č.j.3/SOU/15/2022 Vladimír Kolder


 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium , EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	---	--

2 OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	2
2	OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	3
3	PROFIL ABSOLVENTA ŠVP	5
	• POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI:	5
	• VÝČET OČEKÁVANÝCH VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ (KOMPETENCÍ) ABSOLVENTA:	5
	• PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	7
	• ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ A MOŽNOSTI DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ	7
4	CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
	• ORGANIZACE VÝUKY	15
	• HODNOCENÍ ŽÁKŮ	15
5	UČEBNÍ PLÁN	18
6	PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	20
7	UČEBNÍ OSNOVY	22
	<i>cizí jazyk/AJ</i>	22
	<i>Tělesná výchova</i>	25
	VZDĚLÁVÁNÍ V ICT	28
	<i>Informační technologie</i>	28
	EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ	32
	<i>Ekonomika</i>	32
	VÝROBA POKRMŮ	35
	ODBYT A OBSLUHA	69
	KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	85
8	POPIS PODMÍNEK VÝUKY	122
	• MATERIÁLNÍ A PROSTOROVÉ PODMÍNKY	122
	• PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	124

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium , EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	--	--

- **PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH..... 125**

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium, EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

3 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

- **Popis uplatnění absolventa v praxi:**

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

- **Výčet očekávaných výsledků vzdělávání (kompetencí) absolventa:**


Osobnostní kompetence:

absolvent byl veden tak, aby...

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

Komunikační kompetence:


- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky
- ovládá techniku firemní, obchodně podnikatelské komunikace, má osvojený principy sociální komunikace
- ovládá administrativní komunikaci, využívá informačních médií v komunikaci

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium, EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	---	--

- vytvoří písemnosti propagačního charakteru v souladu s normalizovanou úpravou
- dbá na kulturu osobního projevu a estetiku svého zevnějšku
- aktivně komunikuje nejméně v jednom světovém jazyce
- v oblasti právního vědomí má základní znalosti a dovednosti

Odborné kompetence:

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

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium, EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	--	--

- **Podmínky pro přijetí ke studiu**

- zdravotní způsobilost uchazeče /stanovena vládním nařízením
- ukončení studia závěrečnou zkouškou s výučním listem nebo ukončení studia maturitní zkouškou
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. Ke studiu tohoto oboru mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem a vyřízeným zdravotním průkazem.

Uchazeči nesmí trpět zejména :


- závažnými onemocněními pohybového aparátu znemožňujícími zátěž páteře a trupu
- závažnými chronickými nemocemi kůže a dýchacích cest
- závažnými onemocněními pohybového a nervového systému, omezující jemnou motoriku a koordinaci pohybů

- **Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání a možnosti dalšího vzdělávání**


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

Zkouška se skládá ze tří částí:

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

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium , EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	---	--

Stupeň dosaženého vzdělání: Střední vzdělání s výučním listem, EQF3.

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium, EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	--	--

4 CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1 *Pojetí (koncepce) vzdělávání*


Vzdělávací program připravuje kvalifikované pracovníky pro výkon povolání Kuchař - číšník, kteří budou schopni uplatnit své odborné vzdělání především v společné řadě gastronomických povolání a v živnostenském podnikání. Základním cílem vzdělávacího programu je propojení získaných vědomostí a dovedností ve výše uvedených oblastech s praxí při řešení konkrétních problémů a situací. K důležitým výchovným cílům patří proto výchova k odpovědnosti, spolehlivosti, přesnosti, pracovní kázní, samostatnosti v rozhodování, bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a hygieně práce, ochraně a péči o životní prostředí.

Výuka se skládá z teoretických vyučovacích předmětů realizovaných v učebnách školy, odborných učebnách a z odborného výcviku realizovaného ve školních odborných učebnách (cvičné kuchyně) nebo na provozních pracovištích.

Metody a formy vzdělávání

Metody a formy vzdělávání volí vyučující se zřetelem k charakteru situace v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Metody a formy výuky jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky zdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu a věk a předchozí vzdělání studentů. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporování samostatné práce studentů, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů - samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace písemné a ústní, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva - modely, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence studenta. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium, EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	--	--

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

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

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

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

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

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


Individuální vzdělávací plán žáka se speciálními vzdělávacími potřebami

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

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

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

- úpravách obsahu vzdělávání žáka,

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium, EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

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

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


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

Plán pedagogické podpory / PLPP /

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

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium, EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

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


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

Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných

možnosti, jak škola podporuje rozvoj mimořádně nadaných žáků:

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

Individuální vzdělávací plán mimořádně nadaného žáka sestavuje třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v § 28 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Práce na sestavní 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 .

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium, EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	--	--

Rozvoj klíčových kompetencí ve výuce:

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

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

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


- ~ 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

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

- ~ v procesu teoretického vyučování
- ~ v procesu odborného vyučování
- ~ při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- ~ při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

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

- ~ autodidaktické metody - vedoucí k osvojení samostatného učení a samostatné práce
- ~ sociálně komunikativní metody učení a vyučování – jde zejména o diskuse panelové diskuse, brainstorming
- ~ metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- ~ metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu
- ~ metody problémového vyučování
- ~ metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci a uplatnění mezipředmětových vztahů
- ~ metody maximálního propojení školy s praxí

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium , EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	--	--

~ metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v oboru


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

Začleňování průřezových témat

Vzhledem k tomu, že do studia se přijímají absolventi středního vzdělání s maturitní zkouškou, je předpoklad, že průřezová témata jsou zvládnuta.

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 vždy podle vhodné vazby na učivo.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium, EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

• Organizace výuky

Vzdělávání je organizováno jako jednoleté denní.

Výuka je rozdělena na teoretickou výuku a odborný výcvik tak, že jeden týden mají žáci teorii a další týden mají odborný výcvik. Výuková hodina v teoretickém vyučování trvá 45 minut, v odborném výcviku 60 minut. Teoretická výuka probíhá podle rozvrhu hodin stanoveném pro daný školní rok na učebnách teoretické výuky.

Praktické vyučování probíhá v odborných učebnách (kuchyně, kavárna) školy, na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Kuchař-číšník 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 na 1 školní rok, v pololetí dochází k úpravám smlouvy, snahou SOU DAKOL, s.r.o. je vystřídat studenty v různých typech provozů.

Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Studenti, kteří vykonávají v rámci odborného výcviku produktivní práce, jsou finančně odměňováni. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám ve spolupráci s Hospodářskou komorou a dalšími subjekty.

V průběhu vzdělávání se žáci účastní odborných tematických exkurzí ve výrobních závodech, výstav a soutěží pořádaných v rámci regionu, které jsou zaměřeny na obor.

• Hodnocení žáků

Žák má právo na pravidelné, nejlépe měsíční hodnocení.


Systém zkoušení a hodnocení je v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu, ale individuálně pojat vzhledem k zapojení vyučujícího a využití metod výuky a hodnocení v procesu ověřování výsledků vzdělávání.

Hodnocení probíhá zejména v rovině motivační, informativní a výchovné.

Odborný výcvik ve školním prostředí (kuchyňka, učebna) – hodnocení probíhá v rozsahu níže uvedených forem diagnostiky a hodnocení a to učitelem odborného výcviku.

Odborný výcvik na odloučeném pracovišti - hodnocení probíhá v rozsahu níže uvedených forem diagnostiky a hodnocení a to prostřednictvím pověřeného a proškoleného instruktora.

Formy diagnostiky a hodnocení:

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 <i>Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium, EQF3</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	---	--

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení
- didaktické testy
- hodnocení praktické práce
- hodnocení klasifikační, slovní
- sebehodnocení žáka
- hodnocení třídy, skupiny
- hodnocení aktivity a průběhu činností
- hodnocení a klasifikace pohybových aktivit, jejich zvládnutí
- hodnocení podle kritérií požadavků formou testování
- ústní zkoušení teoretických částí výuky
- hodnocení a klasifikace samostatných prací
- výsledná známka je výsledkem dílčích známek, které mohou mít různou váhu podle druhu zkoušení a rozsahu prověřování dosažených výsledků vzdělávání; při určení známek může být využito bodových stupnic a dalších předem známých kritérií

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.

Při hodnocení výsledků vzdělávání se uplatňují zejména následující principy:

- ~ princip autodidaktického učení
- ~ princip aktivního přístupu studentů

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium, EQF3 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

- ~ princip propojení vzdělávacího programu s praxí
- ~ princip sebehodnocení studentů

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

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


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

5 UČEBNÍ PLÁN

učební obor: Kuchař - číšník podle RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník denní studium zkrácená forma			
<i>Kategorie a názvy</i>	<i>Počet týdenních vyučovacích hodin</i>		
<i>vyučovacích předmětů</i>			
1. Předměty povinného základu	zkratka	1. ročník	celkem
<i>Český jazyk</i>	ČJ	-	uznáno
<i>Anglický jazyk</i>	AJ	1	32
<i>Občanská nauka</i>	ON	-	uznáno
<i>Základy přírodních věd</i>	ZPV	-	uznáno
<i>Matematika</i>	M	-	uznáno
<i>Literární výchova</i>	LV	-	uznáno
<i>Tělesná výchova</i>	TV	1	32
<i>Informační technologie</i>	IT	0,5	16
<i>Ekonomika</i>	E	1	32
<i>Technologie</i>	TE	5	160
<i>Potraviny a výživa</i>	PaV	2	64
<i>Technika obsluhy</i>	TOS	3	96
<i>Komunikace</i>	KO	1	32
<i>Odborný výcvik</i>	OV	17,5	560
<i>Celkem povinného základu</i>		32	1024


Poznámky k učebnímu plánu:

1. Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání je východiskem pro tvorbu učebních plánů ve ŠVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné, jejich dodržení ve ŠVP musí být prokazatelné.
2. Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání je 32, maximální 35.
3. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou cvičení v odborných učebnách a v odborném výcviku lze žáky dělit na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a na hygienické požadavky podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
4. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od okruhu výroba pokrmů, odbyt a obsluha a zejména od profilujících okruhů kuchař a číšník
5. Součástí odborných předmětů a odborného výcviku je vypracování SOP, která je podmínkou vykonání závěrečné zkoušky.
6. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje, podle platných předpisů.
7. Délka školního roku je 40 týdnů v ročníku. Rozpis učiva jednotlivých předmětů je proveden na 32 hodin. Zbývající doba se využije podle dále uvedené tabulky.

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Školní vzdělávací program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j.3/SOU/15/2022</i></p>	
---	---	--

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Činnost	1. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	32
Závěrečná zkouška	2
Časová rezerva (opakování učiva, výchovně vzdělávací akce, exkurze, apod.)	6
Celkem týdnů	40

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávací program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF3 Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

6 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o.				
Kód a název RVP:	65-51-H/01, Kuchař - číšník				
Název ŠVP:	Kuchař – číšník				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání					
- Český jazyk	3	96	Český jazyk	uznáno	uznáno
- Cizí jazyk	6	92	Anglický jazyk	1	32
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka	uznáno	uznáno
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Fyzika	uznáno	uznáno
			Základy ekologie	uznáno	uznáno
Matematické vzdělávání	5	160	Matematika	uznáno	uznáno
			Matematika v praxi	uznáno	uznáno
Estetické vzdělávání	2	64	Literární výchova	uznáno	uznáno
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	1	32
Vzdělávání v inf. a komun. technologiích	3	96	Informační technologie	0,5	16
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	1	32
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	5	160
			Odborný výcvik	3	96
			Potraviny a výživa	2	64
Odbyt a obsluha	7	224	Technika obsluhy	3	96
			Odborný výcvik	4	128
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace	1	32
			Odborný výcvik	1	32



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

Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Disponibilní hodiny	44	1408	Odborný výcvik	10	320
Celkem	96	3072	Celkem	32	1024

7 UČEBNÍ OSNOVY

název předmětu:	cizí jazyk/AJ			
ročník:	I.	-	-	celkem
počet hodin:	1	-	-	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

- Vzdělávání v předmětu anglický jazyk připravuje žáky k efektivní účasti v přímé i nepřímé komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům. Hlavní náplní je systematický výcvik v osvojování si jazykových prostředků a jejich uplatňování ve všech řečových dovednostech. Předmět rozvíjí schopnost se kultivovaně vyjadřovat v rámci profesního zaměření studovaného oboru číšník a rozšiřuje poznatky o českou gastronomii i gastronomii anglicky mluvících zemích

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

<ul style="list-style-type: none"> - žák/žákyně prokáže dosaženou úroveň svých jazykových a komunikativních dovedností v rámci tematických okruhů týkajících se: - mezilidských vztahů - životního prostředí - sociokulturních aspektů různých jazykových oblastí včetně ČR - specifických témat daných zájmem, zaměřením a budoucími potřebami žáků, s ohledem na profesní orientaci žáků (gastronomie, hotelnictví, cestovní ruch) - k rozvoji všech klíčových kompetencí přispívá celkové pojetí výuky ve vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání a komunikace
--

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	32	
Žák:		1. Odborná témata
<ul style="list-style-type: none"> • vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti • vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti • rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům i rodilých mluvčích pronášeným zřetelné spisovným jazykem i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů 		1.1. Druhy pokrmů a nápojů 1.2. Jídelní lístek 1.3. Inventář 1.4. Objednávka a dodatečná nabídka 1.5. Stížnosti a reakce na ně 1.6. Placení 1.7. Servis nápojů a pokrmů 1.8. Popis slavnostní tabule 1.9. Reakce a odpovědi na dotazy hostů
		2. Řečové dovednosti
<ul style="list-style-type: none"> • odhaduje význam neznámých výrazů 		2.1 Receptivní řečová dovednost

<p>podle kontextu a způsobu tvoření</p> <ul style="list-style-type: none"> • čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých textů odborných, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky • rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti • vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie 		<p>sluchová poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů</p> <p>2.2 Receptivní řečová dovednost zraková čtení a práce s textem včetně odborného</p> <p>2.3 Produktivní řečová dovednost ústní mluvení zaměřené</p> <p>2.4 Interaktivní řečové dovednosti, střídání receptivních a produktivních činností</p> <p>2.5 Interakce ústní</p> <p>2.6 Interakce písemná</p> <p>2.7 Souhrnné opakování</p>
<ul style="list-style-type: none"> • vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru • požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči • vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text • vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí • reaguje komunikativně správně v běžných situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko 		<p>3. Jazykové prostředky</p> <p>3.1 Výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</p> <p>3.2 Slovní zásoba a její tvoření</p> <p>3.3 Gramatika (tvarosloví a větná skladba)</p> <p>3.4 Grafická podoba jazyka a pravopis</p>

Vzdělávání pro zdraví

název předmětu:	Tělesná výchova			
ročník:	I.	-	-	celkem
počet hodin:	1	-	-	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

- Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, kde dochází ke kultivaci především fyzické stránky osobnosti žáka/žákyně.
- Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním prostředím, kde je prováděna.
- Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika a tanec, kondiční cvičení, atletika, sportovní a pohybové hry, úpoly.

Pojetí výuky

- Vzdělávání v tělesné výchově zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků.
- Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí, estetičnost a účelnost.
- Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle jejich výkonnosti a zájmu v rámci třídy či skupiny.
- Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách výchovného zařízení a přírody.
- Osnovy nemohou být postaveny na přesném členění do ročníků, ale na relativně volném výběru podle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů, podmínek školy, povětrnostních podmínek apod.

Hodnocení výsledků žáků

- Při hodnocení předmětu tělesná výchova musíme brát na zřetel rozdílné předpoklady pro pohybové činnosti u jednotlivých žáků/žáky, vzhledem k biologickému věku, genetickým předpokladům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností.
- Z těchto důvodů při hodnocení předmětu tělesná výchova postupujeme podle následujícího pořadí důležitosti.
 1. Přístup k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků.
 2. Znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel, terminologie předmětu.

3. Subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech.
4. Výkonnost.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	32	
<p>Žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvládají základní techniku běhů, startů - dosáhnou přiměřené výkonnosti při bězích - znají základní pravidla běžeckých závodů - zvládnou základní techniku skoku do dálky, znají základní pravidla - zvládnou základní techniku vrhu koulí, znají základní pravidla - znají základní metodické postupy pro získání atletických dovedností 		1. Atletika
<ul style="list-style-type: none"> - zvládají základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím - zvládají základní cviky a jednoduché sestavy v : - akrobacii <ul style="list-style-type: none"> - přeskočků - na hrazdě - jsou seznámeni s kondičními a tanečními programy jako jsou: aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika tance 		2. Gymnastika a tance
<p>zvládají základní pravidla a herní činnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - volejbalu, - fotbalu, - košíkové, - házené - florbalu, - frisbee, - badmintonu 		3. Hry
<ul style="list-style-type: none"> - znají základní pravidla pobytu na horách - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na sjezdových tratích - znají a v praxi dodržují zásady bezpečného pohybu na lyžích včetně horských tur - zvládne ošetřovat sjezdové, snowboard - mají základní znalosti o technice mazání lyží a výběru vosků, základní znalosti o lyžařské výzbroji - získají základní znalosti o vývoji lyží a lyžování, 		4. Lyžování, snowboard

<p>o historii a současnosti lyžařských sportů</p> <ul style="list-style-type: none"> - získají znalosti o metodice výuky sjezdového lyžování a snowboardu - osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky, carving, (kurz) 		
<p>znají čísla tísňového volání</p> <ul style="list-style-type: none"> - znají signály - znají formy úkrytů pro různé situace mimořádných událostí - znají zásady a postupy při mimořádných situacích 		<p>5. Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p>
<p>znají první pomoc při:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stavění krvácení - život ohrožujících stavech - bezvědomí - při šoku - zlomeninách - otravě - popáleninách a omrzlinách - úpalu, úžehu - ovládá základní obvazové techniky - zvládá polohování a transport raněného - zvládne provádět resuscitaci 		<p>6. První pomoc</p>
<p>chápe význam pohybových činností pro udržení zdraví a jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvědomují si formy sportovního tréninku pro upevnování zdraví - žáci/žákyně znají zásady sportovního tréninku - chápou principy adaptace na tělesnou zátěž - znají principy rozvoje pohybových schopností - znají principy rozvoje techniky - chápou základy taktiky pro různá sportovní odvětví - chápou strukturu sportovního výkonu - znají právní aspekty přiměřené sebeobrany 		<p>7. Tělesná výchova – teoretické poznatky</p>
<p>absolvují UNIFIT-TESTY</p> <ul style="list-style-type: none"> - specifické testy 		<p>8. Testování tělesné zdatnosti</p>

Vzdělávání v ICT

název předmětu:	Informační technologie			
ročník:	I.	-	-	celkem
počet hodin:	0,5	-	-	0,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem vzdělávání je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Předmět má za cíl naučit žáky a žákyně vyhledávat, třídit, ověřovat a využívat informace z internetové sítě a užívat internetu ke komunikaci při respektování zásad etiky a legislativy. K uskutečnění těchto cílů přispívá ovládnutí základních textových, tabulkových programů, zpracování grafických podkladů pro tvorbu multimediálních aplikací a využívání výukového software.

Charakteristika učiva

Vyučovací předmět informační technologie vychází ze vzdělávací oblasti vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích z RVP. Žáci a žákyně porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Z hlediska afektivních cílů se žáci a žákyně učí umění poznávat a ovládnout efektivní metody učení, vnímat souvislosti, porovnávat, být kreativními, kriticky a kultivovaně hodnotit, kooperovat.

Pojetí výuky

Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Výuka probíhá ve specializované učebně vybavené potřebným hardwarem a softwarem. Pro výuku předmětu je třída dělena na dvě skupiny, každý žák a žákyně má k dispozici vlastní pracoviště. Výuka předmětu probíhá převážně formou samostatných prací, které poskytují prostředky k uplatnění stanovených výstupů a průřezových témat. Žáci a žákyně se seznámí s běžně užívaným hardwarem a softwarem.

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

kompetence:

kompetence k učení

- vyučující motivuje žáky a žákyně k učení ukázkami využití v praxi
- vyučující vede žáky a žákyně k samostatnosti při vytváření počítačových aplikací, sám do procesu vstupuje pouze jako konzultant

kompetence k řešení problémů

- vyučující vede žáky a žákyně při hledání vlastních postupů při řešení zadaných problémů
- vyučující využívá samostatná vystoupení žáků – předvádění prezentací, resp. referátů
- žáci a žákyně jsou vedeni k hodnocení vlastní samostatné práce i práce jiných žáků a žákyně

kompetence sociální a personální

- vyučující vyžaduje dodržování provozních řádů v učebnách výpočetní techniky

kompetence pracovní

- žáci a žákyně mohou prezentovat výsledky vlastní práce

Poznatky z předmětu informační technologie uplatní a využije žák, žákyně v dalších předmětech:

jazykové vzdělávání

- práce s autentickými texty zejména v rámci problematiky interkulturních specifik (cizojazyčné webové stránky, reklamy, audio a videonahrávky)
- multimediální programy
- vyhledávání informací (internet, různé nosiče), jejich zpracování a příprava samostatných prezentací
- administrativní styl, korespondence (písemné výstupy, použití standardních šablon, tabulek, vzorových formulářů apod.)

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	16	
		1. Textový editor
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v prostředí textového editoru a používá nabídky, panely nástrojů, stavový řádek, pravítka, posuvníky, nastavuje si prostředí pro svou práci - využívá lupu, zobrazuje skryté znaky a náhled - vytvoří a ukončuje odstavec, správně umísťuje mezery a velká písmena, označuje libovolný rozsah textu, slovo, řádek a odstavec - vkládá znaky a symboly, které nejsou obsaženy na české klávesnici, používá a nastavuje tabulátory - kopíruje text z jiného zdroje (webu apod.) pomocí schránky jako neformátovaný text, vkládá obrázek jako rastr - specifikuje význam a výhody důsledného používání stylů a pravidla pro jejich používání (hierarchie nadpisů) - průběžně vytváří při pořizování textu jeho strukturu i vzhled přiřazováním stylů (přípravených v aktuální šabloně) - mění základní vlastnosti (vzhled) písma (druh, 		<ul style="list-style-type: none"> - prostředí textového editoru, nastavení zobrazení dokumentu - zásady pořizování textu v počítači - struktura textu – přiřazení stylu - formátování (vzhled) textu, změna

<p>styl, velikost, horní a dolní index), charakterizuje základní dělení písem (proporcionální a neproporcionální, patková a bezpatková, psaná písma)</p> <ul style="list-style-type: none"> - formátuje odstavec, nastavuje základní vlastnosti odstavce (odsazení a mezery, zarovnání, ohraničení a podklad, odrážky a číslování) i vlastnosti pro řízení toku textu v dokumentu (nedělení odstavce, spojení s následujícím, hlídání osamocených řádků) - aplikuje změny písma z odstavce na vybraný styl odstavce - dodržuje typografická pravidla pořizování textu (použití pomlčky a spojovníku, uvozovek, závorek, zápis čísel a jednotek s nedělitelnou (tvrdou) mezerou, dělení slov, zápis měny, data, tel.číslo, výpustku [...]) - dodržuje estetická pravidla pro kombinování písem, vyznačování v textu a odstavci - vkládá obrázky ze souboru i pomocí schránky, používá rámce (textová pole), mění umístění, velikost, ohraničení, podklad a způsob obtékání textu vložených objektů - používá pravidla pro umístění obrázků v textu (stejná nebo výrazně odlišná velikost, zarovnání okrajů, pohyb objektu do dokumentu) <p>vkládá a určuje parametry textové tabulky, edituje tabulku a nastavuje její formát (vzhled)</p>		<p>stylu, typografická a estetická pravidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - vkládání dalších objektů do textu a jejich vlastnosti, textové tabulky
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip funkce tabulkového programu (buňky s čísly, na které se odkazuje přes jejich adresu) a oblasti jejich využití (matematika, statistika, prezentace dat s využitím grafů) - definuje strukturu tabulky (řádky, sloupce, buňky a jejich značení, listy, řádek vzorců) - zadá vzorec (funkci) odkazující se na jiné buňky, respektuje prioritu operátorů, zadává a vybírá argumenty funkcí - vysvětlí a používá relativní a absolutní adresaci buněk - mění obsah buňky, kopíruje a přesouvá buňky a jejich oblasti, plní vzorce do sousedních buněk, vytváří nejen číselné řady - mění šířku sloupců a výšku řádků, vkládá a vypouští řádky nebo sloupce - používá základní funkce (součet, průměr, maximum, minimum, sinus, cosinus, tangens, odmocnina, budoucí hodnota, platba) 		<p>2. Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - principy funkce a oblasti využívání tabulkových procesorů, struktura tabulky - vzorce a funkce obecně, adresace buněk (relativní a absolutní) - editace a plnění buněk - základní vzorce a funkce
<ul style="list-style-type: none"> - mění formát zobrazení čísla v buňce (obecný formát, měna, datum, procenta) a určuje počet 		<ul style="list-style-type: none"> - formátování vzhledu tabulky

<ul style="list-style-type: none"> - desetinných míst - formátuje celkový vzhled tabulky s využitím pokročilých voleb automatického formátu - mění formát (ohraničení, podklad) oblasti buněk - vysvětlí prvky grafu (osa kategorií a osa hodnot, legenda, název grafu) - vytváří vhodný graf z údajů v tabulce včetně grafů s více položkami na ose hodnot - vytváří tabulku hodnot a graf průběhu zadané matematické funkce - mění formát jednotlivých oblastí grafu - vysvětlí pojmy záznam, pole a jeho označení - seřazuje záznamy podle stanoveného pole - filtruje záznamy podle stanovených podmínek 		<ul style="list-style-type: none"> - tvorba a editace grafů - zákl. databázové funkce - filtrování a řazení dat
		<p>3. Počítačová grafika, prezentace</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní pojmy a principy počítačové grafiky - specifikuje grafické formáty a jejich vlastnosti (rastrové – BMP, JPEG, GIF, TIFF, PNG) - tvoří a upravuje grafiku na základní úrovni - provádí základní úpravy fotografií (otočení a oříznutí, jas a kontrast, úprava histogramu, úprava barevnosti, doostření, lokální úpravy chyb a skvrn, odstranění červených očí) - vytváří (skládá) vektorové kresby, používá základní objekty (obdélník, elipsa, čára, text, rastr), nastavuje jejich základní vlastnosti (obrys a výplň objektu), používá zarovnání a uspořádání objektů - vyhledává a vytváří poklady pro prezentaci, připravuje (rastrové) obrázky ve vhodném formátu a rozlišení - dodržuje zásady zpracování počítačové prezentace (kontrastní barvy, velká písmena, stručné texty, využívá obrázků, grafů a schémat) - vytváří počítačovou prezentaci na zadané téma, vytváří snímek a nastavuje jeho celkové vlastnosti (způsob přechodu - čas, klepnutí a přiřazení připraveného přechodového efektu), mění pořadí snímků - upravuje jeden snímek, rozmístění a způsob zobrazení jednotlivých objektů a formát (vzhled) snímku i celé prezentace 		<ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy a principy z oblasti počítačové grafiky - grafické a multimediální formáty, jejich vlastnosti a způsoby využití - práce v rastrovém grafickém editoru - základy práce v (vektorovém) kreslicím programu - prezentace – vytvoření a nastavení prezentace

Ekonomické vzdělávání

název předmětu:	Ekonomika			
ročník:	I.	-	-	celkem
počet hodin:	1	-	-	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

- ústní a písemné ověření pochopení problematiky - průběžně
- podpora kolektivního hodnocení, hodnocení samostatných prací a cvičení
- znalosti a dovednosti jsou ověřovány praktickým předvedením, ústním zkoušením a prací ve skupině po probrání jednotlivých tématických celků.

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání	Počet hodin	Tematický celek
	32	
		1. Trh a ekonomické systémy
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže definovat podstatu trhu - rozdělí trhy na základě stanovených parametrů - vymezení jednotlivé subjekty trhu - definuje funkci a význam subjektů na trhu - objasní rozdíly mezi nabídkou a poptávkou - definuje faktory ovlivňující nabídku a poptávku - rozezná základní druhy nabídky a poptávky 		<ul style="list-style-type: none"> - druhy ekonomických systémů - dělení trhů - subjekty trhu - nabídka - poptávka
		2. Podnikání, podnikatel
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam a podstatu podnikání - určí rozdíly podnikání FO a PO - rozdělí živnosti dle jejich základních znaků - vyjmenuje jednotlivé druhy obchodních společností - vyjmenuje kroky k založení obchodních společností - členění národního hospodářství do jednotlivých sektorů - orientuje se v jednotlivých činnostech podniku - objasní návaznosti činností na hlavní činnost 		<ul style="list-style-type: none"> - podnikání – FO x PO - právní subjektivita a právní odpovědnost - podnikatelský záměr - podnikání podle ŽZ – živnosti - zahájení x ukončení podnikání, - obchodní společnosti - vznik, zánik - typy společností



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

		3. Majetek a zásobování
<ul style="list-style-type: none">- objasňuje podstatu a význam zásob v podniku- vyjmenuje jednotlivé druhy zásob, oběžného a dlouhodobého majetku- orientuje se v obchodních vztazích z oblasti zásobování- provádí jednoduché výpočty u spotřeby a při nákupu zásob		<ul style="list-style-type: none">- dlouhodobý a oběžný majetek- zásobování, skladování - řízení zásob
		4. Hospodaření podniku
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu financování- vysvětlí výhody a nevýhody různých druhů financování- orientuje se v členění nákladů a výnosů- rozliší jednotlivé druhy hospodářských výsledků- zhodnotí výsledek podnikání dle prezentovaných hodnot- sestavuje prodejní ceny dle předložených informací- objasňuje postup přírážkové kalkulace na tvorbě cen		<ul style="list-style-type: none">- financování podniku- náklady x výnosy x hospodářský výsledek- kalkulace- typový kalkulační vzorec- přírážková kalkulace
		5. Daně a daňová evidence
<ul style="list-style-type: none">- objasňuje podstatu a význam daňové soustavy- rozlišuje daně do skupin dle základních ukazatelů- definuje podstatu jednotlivých daní- řeší jednoduché příklady výpočtu daní- vypočte sociální a zdravotní pojištění za zaměstnance i zaměstnavatele- realizuje bezhotovostní platební styk		<ul style="list-style-type: none">- význam a potřeba daní- druhy daní- daňová soustava ČR- mzda/plat – složení, výpočet- doklady – typy a náležitosti

Výroba pokrmů

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	<i>kód</i>	<i>roč.</i>	<i>poč./h.</i>
1. Racionální výživa a potraviny	PaV/KČ1/M1	1	11 hod
2. Pochutiny. Sladidla a nealkoholické nápoje	PaV/KČ1/M2	1	12 hod
3. Alkoholické nápoje.	PaV/KČ1/M3	1	10 hod
4. Maso. Tuhy a jejich význam ve výživě. Mléko a mléčné výrobky, vejce.	PaV/KČ1/M4	1	16 hod
5. Fyziologie výživy. Alternativní směry ve výživě.	PaV/KČ1/M5	1	15 hod
<i>Formy výuky:</i>			
. Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinové práce			
<i>Metody výuky:</i>			
. Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky			
. Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky			
. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech.			
Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků			
Multimediální učebna bude využívána přednostně pro výuku odborných předmětů dle ŠVP, klasická metoda výuky bude kombinována aktivizující metodou / prezentace, promítání DVD, aj./.			

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- Klíčové kompetence:

- *Kompetence k ICT* - sledování nových trendů při zpracování potravin a práce s informacemi nutnými pro co nejefektivnější zpracování potravin

Kompetence personální a sociální – při výuce je uplatňována zásada týmové práce při řešení úkolů a zpracování prací, žáci se naučí ohodnotit své schopnosti v týmové práci a pozici v týmu. Žák rozvíjí dovednost aplikovat získané poznatky.

Komunikativní kompetence – žák věcně, správně a srozumitelně zpracovává přiměřeně náročné texty na odborná témata, dokáže prezentovat výsledky své práce, používá odborné názvosloví.

- Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí – osvojení zásad zdravého životního stylu -racionální stravování a úloha gastronomických pracovníků při osvětě, volba způsobů zpracování potravin při zachování co nejvyšší výživové hodnoty. Odpovědnost jedince za prostředí - nakládání s odpady.

Postupy hodnocení výsledků výuky:

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

Doporučená literatura

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

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Racionální výživa a potraviny	Kód modulu:	PaV/KČ1/ M1
Délka modulu:	11 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Úvodní modul – nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.		
<p>Charakteristika modulu:</p> <p>Modul žákům objasní pojem racionální výživa a vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin pro zdraví člověka. Dále seznámí s dělením potravin rostlinného původu, složením a významem jednotlivých druhů včetně jejich použití při výrobě pokrmů v rámci racionální výživy. Tím rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti racionální výživy a využití potravin rostlinného původu, dále pak klíčové kompetence v oblasti využití komunikačních technologií při zjišťování biologické a energetické hodnoty potravin, případně nových možnostech jejich zpracování.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterizuje racionální výživu jako prostředek k udržení zdraví člověka, vysvětlí důležitost základních a nezbytných živin, jejich dělení, zdroje. 2. Rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě. 3. Orientuje se ve znalostech o potravinách rostlinného původu, vysvětlí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách. 4. Uvádí příklady jejich vhodného použití jednotlivých druhů v kuchyni, skladování a způsoby konzervování, uvede správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů; 			
<p>Obsah modulu (modul je strukturován do jednotlivých lekcí):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.lekce Racionální výživa, základní živiny/bílkoviny, tuky, cukry,/živiny nezbytné 2.lekce Ovoce, zelenina, brambory-význam, složení, použití 3.lekce Luštěniny – význam, složení, rozdělení, použití 4.lekce Obiloviny – význam, složení, rozdělení, použití, výroby 			
<p>Doporučené postupy výuky:</p> <p>Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách. Postupy výuky se soustředí na :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Racionální výživu a základní živiny · Jednotlivé druhy potravin rostlinného původu, význam ve výživě a složení · Použití jednotlivých druhů při výrobě pokrmů <p>Výukový program KÚ:</p> <p>Jak pracovat se zeleninou a saláty- Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saláty - základy a durh - Zelenina - základy a pigmenty, - Vaření zeleniny v páře - Opékání a pečení zeleniny <p>Rýže, obiloviny a luštěniny - Rýže - anatomie, zpracování a druhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rýže - vaření a dušen - Vaření rýže - risotto metoda - Vaření rýže - pilaf metoda - Jak připravit polentu - Jak uvařit sušené luštěniny <p>Těstoviny, gnocchi a knedlík - Jak připravit čerstvé těstoviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jak připravit domácí gnocchi - Jak připravit domácí knedlíky <p>Pečení chleba a pečiva - Pekařské základy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stádia pečení chleba a pečiva 			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Pochutiny, sladidla a nealkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV/KČ1/ M2
Délka modulu:	12 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1		
Charakteristika modulu:			
Modul žáky seznámí s významem a dělením pochutin, jejich výrobou / zpracováním / použitím v gastronomii. Uvede druhy sladidel včetně umělých, jejich výrobu a použití. Žáci získají odborné kompetence v oblasti nealkoholických nápojů, seznámí se s jejich významem ve výživě a použitím v gastronomii. Modul se zaměřuje na realizaci průřezových témat Člověk a životní prostředí – vede žáky k zamyšlení nad vhodnou volbou pochutin a nápojů pro určité skupiny obyvatel.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
12.	1.	Definuje význam pochutin /koření, kořenící přípravky, čaj, káva, kakao, kypřící a želírovací prostředky/ a uvádí jejich druhy a složení	
13.	2.	Popisuje výrobu vybraných druhů pochutin / káva, čaj, kakao /	
14.	3.	Rozlišuje druhy sladidel a charakterizuje je, rozlišuje druhy cukru a medu a navrhuje jejich použití	
15.	4.	Rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, včetně jejich využití a podávání z různých hledisek;	
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí:			
16.	1.lekce	Pochutiny – rozdělení, charakteristika, výroba a použití	
17.	2.lekce	Sladidla – charakteristika, druhy, výroba a použití	
18.	3.lekce	Nápoje – význam, rozdělení, výroba a použití	
Doporučené postupy výuky:			
Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách. Postupy výuky se soustředí na :			
<ul style="list-style-type: none"> . Dělení pochutin a jejich význam ve výživě . Výrobu vybraných druhů pochutin . Druhy sladidel a jejich použití při výrobě pokrmů a nápojů 			
Nealkoholické nápoje včetně teplých, jejich dělení a vhodné použití v gastronomii			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1:			
<ul style="list-style-type: none"> . Charakterizuje pochutiny a uvede jejich dělení . Vysvětlí důležitost povzbuzujících pochutin a uvede jejich zdroje a zpracování 			
Výsledek 2:			
<ul style="list-style-type: none"> . Charakterizuje kávu jako pochutinu, uvede oblasti pěstování kávy . Popíše jednotlivé fáze výroby kávy a její uplatnění v gastronomii . Vyjmenuje oblasti pěstování čaje a jednotlivé druhy podle způsobu zpracování . Popíše výrobu kaka, vysvětlí použití jednotlivých produktů při zpracování kakaových bobů 			
Výsledek 3:			
<ul style="list-style-type: none"> . Charakterizuje jednotlivé druhy sladidel . Vysvětlí výrobu cukru a vyjmenuje tržní druhy . Vysvětlí, v čem spočívá problém nadměrné konzumace cukru 			
Výsledek 4:			
<ul style="list-style-type: none"> . Vysvětlí význam vody pro lidský organismus . Rozdělí minerální vody podle jednotlivých hledisek . Rozdělí nealkoholické nápoje dle jednotlivých kritérií . Popíše rozdíly ve výrobě jednotlivých nealko nápojů 			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Postupy hodnocení:

19.	- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	40 %
20.	- Aktivita při výuce	20 %
21.	- Vědomostní test	40 %

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

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

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

Šimončíč, R.: Výživa, Praha Merkur



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Alkoholické nápoje	Kód modulu:	PaV/KČ1/ M3
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1, 2.		
Charakteristika modulu:			
Modul seznamuje s jednotlivými druhy alkoholických nápojů, jejich výrobou a vhodným použitím v gastronomii. Žáci získají odborné kompetence a oblasti charakteristiky jednotlivých druhů nápojů a jejich dělení v rámci těchto skupin a jejich vhodném použití. Osvojí si zásady zdravého životního stylu = posouzení vlivu konzumace alkoholu na lidský organismus a jak z krátkodobého tak dlouhodobého hlediska.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
22.	1.	Užívá gastronomické dělení alkoholických nápojů / druhy / a charakterizuje jejich vlastnosti	
23.	2.	Vysvětluje výrobu jednotlivých druhů nápojů, jejich vhodné skladování a případné vady	
24.	3.	Posuzuje závažnost nepříznivého působení alkoholu na lidský organismus	
Obsah modulu – modul je strukturován do jednotlivých lekcí:			
25.	1.lekce	Pivo – význam, výroba, rozdělení, skladování	
26.	2.lekce	Vino – význam, rozdělení, výroba a skladování	
27.	3.lekce	Lihoviny – výroba lihu a rozdělení lihovin, druhy a výroba likérů. Vliv alkoholu na lidský organismus	
Doporučené postupy výuky:			
1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky/prezentace/ a následná diskuse se soustředí na :			
	.	Druhy alkoholických nápojů a jejich charakteristiku	
	.	Druhy piva a jejich výrobu a skladování	
	.	Druhy vína a jejich výrobu a skladování	
	.	Lihoviny a likéry – jejich charakteristiku a vhodné použití	
2) Dle možností bude uskutečněna exkurse do některého z výrobních závodů			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1:			
	.	Rozdělí alkoholické nápoje a charakterizuje jednotlivé skupiny	
	.	Popíše další dělení nápojů v rámci jednotlivých skupin a jejich vhodné použití	
Výsledek 2:			
	.	Popíše výrobu jednotlivých druhů alkoholických nápojů a jejich vhodné skladování	
	.	Navrhne vhodné použití jednotlivých nápojů v gastronomii	
	.	Vypracuje referát zaměřený na druhy, výrobu a vhodné použití jednotlivých druhů alkoholických nápojů	
Výsledek 3:			
	.	Popíše příznaky alkoholismu a uvede společenské dopady alkoholismu na jedince	
Postupy hodnocení:			
28.	-	Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně	30 %
29.	-	Vědomostní test	40 %
30.	-	Referát – výroba a použití určeného al. nápoje	30 %



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

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

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

Šimončíč, R.: Výživa, Praha Merkur

PŘEDMĚT	Potraviny a výživa		
Název modulu:	Maso, tuky a jejich význam ve výživě. Mléko a mléčné výrobky, vejce.	Kód modulu:	PaV/KČ1/ M4
Délka modulu:	16 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	splněn modul č. 1, 2, 3.		
<p>Charakteristika modulu:</p> <p>Modul seznamuje s výkladem pojmu maso, popisuje jeho dělení a složení jednotlivých druhů. Rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti posuzování kvality masa vzhledem k použitému druhu a části zvířete. Žáci tak získají možnost posouzení vhodnosti jednotlivých druhů mas pro výrobu konkrétních pokrmů. Dále modul žáky seznámí s významem mléka a vajec ve výživě a jejich použitím při přípravě pokrmů. Modul rozvíjí téma zdravého životního stylu a s tím souvisejí volby vhodných surovin pro přípravu pokrmů.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rozlišuje jednotlivé druhy mas a jejich části 2. Specifikuje jednotlivé druhy mas a uvádí jejich složení 3. Vysvětluje vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů 4. Zařazuje tuky do skupin a charakterizuje jednotlivé druhy tuků, vhodné druhy tuků pro přípravu pokrmů 5. Charakterizuje mléko, mléčné výrobky a zdůvodní význam mléka a mléčných výrobků ve výživě 6. Popíše strukturu vajec a jejich význam ve výživě. Použití vajec ve výrobním středisku, manipulaci s vejci s ohledem na možné nákazy z vajec, 7. Uvádí správné způsoby skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a rozumí označení potravin a nápojů, alergeny v potravinách 			
<p>Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jateční druhy mas- hovězí, telecí, vepřové, skopové, ostatní 2. Dary moře – ryby, korýši, měkkýši, ostatní produkty 3. Drůbež, zvěřina – rozdělení, použití 4. Tuky – rozdělení, použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů 5. Mléko a mléčné výrobky – význam, složení, druhy, výroba a použití 6. Vejce – struktura, složení, význam a použití, skladování 			
<p>Doporučené postupy výuky:</p> <p>Klasický výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách</p> <p>Soustředí se na:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pojem maso • Charakteristiku jednotlivých druhů masa, včetně vhodnosti jejich použití při úpravě pokrmů • Druhy tuků, charakteristiku jednotlivých druhů a jejich vhodné použití při výrobě pokrmů • Charakter mléka a mléčných výrobků, jejich použití a význam • Složení vajec a jejich použití ve výrobním středisku <p>Výukový program KÚ:</p> <p>Jak pracovat s masem: - Hovězí maso - Interaktivní býk - jednotlivé části hovězího masa - Telecí maso - Interaktivní tele - jednotlivé části telecího masa - Vepřové maso - Interaktivní vepř - jednotlivé části vepřového masa - Ostatní druhy masa - 1. Úvod, 2. Zvěřina, 3. Jehněčí maso, 4. Králičí maso - Mleté maso, Krájené maso - tatarák, paštiky, galantiny,</p> <p>Jak pracovat s rybami a mořskými plody - charakteristika rybiho masa, rozdělení ryb, způsoby zpracování, ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců</p> <p>Jak pracovat s vejci - Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, poširovaná</p>			

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

- . Charakterizuje pojem maso a uvede jeho dělení
- . Popíše jednotlivé druhy masa a uvede jejich složení

Výsledek 2:

- . Vysvětlí význam masa ve výživě
- . Posoudí vliv jednotlivých částí zvířete na kvalitu masa
- . Zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strážníků

Výsledek 3:

- . Posoudí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při úpravě konkrétních pokrmů
- . Zhodnotí vhodnost použití jednotlivých druhů mas při přípravě pokrmů pro jednotlivé skupiny strážníků

Výsledek 4:

- . Uvede dělení tuků a charakterizuje jednotlivé druhy

Výsledek 5:

- Navrhne jednotlivé druhy tuků při úpravě konkrétních pokrmů

Výsledek 6:

- . Uvede význam mléka a mléčných výrobků ve výživě
- . Popíše výrobky z mléka a jejich použití
- . Vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách

Výsledek 7:

- . Popíše strukturu vajec, uvede jejich složení a vhodný způsob skladování
- . Vysvětlí použití vajec při výrobě pokrmů
- . Uvede hygienické podmínky použití vajec ve výrobním středisku a objasní jejich důležitost
- . Vysvětlí označení potravin a nápojů, alergenů v potravinách

Postupy hodnocení:

- | | | |
|-----|--|------|
| 31. | - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 40 % |
| 32. | - Aktivita při výuce | 20 % |
| 33. | - Vědomostní test | 40 % |

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Potraviny a výživa	
Název modulu:	Fyziologie výživy. Alternativní směry ve výživě.	Kód modulu:	PaV/KČ1/M5
Délka modulu:	15 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul č. 1,2,3,4.		
Charakteristika modulu:			
<p>Modul žáky seznamuje s metabolismem živin a funkcí trávicí soustavy. Rozvíjí odborné kompetence žáků v oblasti stravování jednotlivých skupin strávníků a seznámí je se zásadami sestavování jídelníčků pro jednotlivé skupiny na základě výživových doporučení. Dále modul charakterizuje zásady dietního stravování a jeho vhodným použitím při stravování osob se zdravotním postižením trávicího traktu nebo jinými poruchami metabolismu. Rozvíjí kompetence žáků o alternativní směry ve výživě obyvatel a pomáhá jim získat znalosti, které použijí při volbě nevhodnějších stravovacích návyků.</p>			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
1.	Diskutuje na téma - přeměna jednotlivých látek v lidském organismu		
2.	Charakterizuje jednotlivé funkce trávicího systému - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin		
3.	Popisuje metabolismus živin v lidském organismu		
4.	Uvádí zásady diferencované stravy a přizpůsobení stravy věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a tělesné zátěži. Objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě. Uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu		
5.	Vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet		
6.	Uvádí příčiny ztrát při nedodržování zásad racionální přípravy stravy a příčiny ztrát vitamínu C u zeleniny a brambor, vitamínů skupiny B v mase		
7.	Navrhne jídelní lístky pro jednotlivé skupiny strávníků (diferencovaná strava i dietní stravování)		
8.	Diskutuje na téma - Alternativní směry ve výživě pro zdraví vývoj jedince		
9.	Rozlišuje nejznámější patologické změny ve stravovacích návycích jedinců Charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě;		
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí :			
34.	1.lekce	Látková přeměna živin – metabolismus	
35.	2.lekce	Trávicí trakt – jednotlivé části a funkce	
36.	3.lekce	Diferencovaná strava – charakteristika jednotlivých skupin strávníků	
37.	4.lekce	Sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny osob	
38.	5.lekce	Diety – rozdělení jednotlivých druhů diet a jejich uplatnění	
39.	6.lekce	Alternativní směry ve výživě	
Doporučené postupy výuky:			
1) Výklad s ukázkami a následná diskuse, práce ve skupinách. Postupy výuky se soustředí na :			
<ul style="list-style-type: none"> . Objasnění pojmu metabolismus . Popis a funkci trávicího traktu . Charakteristiku diferencované stravy pro jednotlivé skupiny strávníků, včetně sestavování jídelních lístků pro jednotlivé skupiny . Zásady dietního stravování, jeho účel a charakteristiku jednotlivých diet 			
2) Cvičení / součást lekcí / se zaměří na :			
Sestavování vzorových jídelníčků pro jednotlivé skupiny strávníků. Jedná se o diferencovanou stravu i dietní.			
Výukový program KU:			

Dietní stravování - Základy výživy a dietního stravování pro kuchaře

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- Popíše přeměnu jednotlivých látek v lidském organizmu / metabolismus /

Výsledek 2:

- Vysvětlí funkci trávicí soustavy a popíše jednotlivé funkce trávicího systému

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5

- Vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

- Sestaví jídelníčky pro jednotlivé skupiny strážníků

Výsledek 8:

- Navrhne vhodné alternativní směry ve výživě pro zdravý rozvoj jedince

Výsledek 9:

- Popíše jednotlivé patologické změny ve stravovacích návycích jedinců

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Šimončíč R.: Výživa, Praha Merkur

název předmětu:	Technologie			
ročník:	I.			celkem
počet hodin:	5			5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z oblasti RVP - *Výroba pokrmů a profilující okruh - kuchař*

Seznámení se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární prevence

Osvojení hygienických požadavků na provoz společného stravování, především s platnými předpisy a systémem HACCP

Rozdělení a vybavení výrobního střediska, druhy skladů

Seznámení a používání technologie předběžné a tepelné úpravy pokrmů

Příprava tradičních pokrmů a nápojů české a regionální kuchyně, dohotovování a expedice

Využívání nových trendů při přípravě pokrmů

Charakteristika a zásady přípravy dietních pokrmů, určení obsahu alergenů v pokrmech

Sestavení nabídky pokrmů podle tradic a náboženských zvyků

Charakteristika zahraničních kuchyní, používané suroviny, jejich zpracování a způsoby podávání typických pokrmů

Seznámení přípravou výrobků s využitím principů zážitkové gastronomie

Seznámení s poskytováním cateringových služeb a přípravou pokrmů mimo stravovací zařízení

Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách

obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětu *Potraviny a výživa a Odborný výcvik* a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	<i>kód</i>	<i>roč.</i>	<i>poč. hod.</i>
1. BOZP a hygienické požadavky na provoz společného stravování. Výrobní středisko. Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy.	TE/KČ1/M1	1	10 hod
2. Přílohy a bezmasé pokrmy	TE/KČ1/M2	1	10 hod
3. Polévky a omáčky	TE/KČ1/M3	1	12 hod
4. Jateční maso a zařízení na uchování pokrmů v teple	TE/KČ1/M4	1	44 hod
5. Ryby, drůbež, zvěřina	TE/KČ1/M5	1	20 hod
6. Pokrmy na objednávku a úpravy mletých mas. Zařízení pro jejich úpravu	TE/KČ1/M6	1	24 hod
7. Pokrmy připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Moučníky a stroje na úpravu těst	TE/KČ1/M7	1	20 hod
8. Pokrmy studené kuchyně	TE/KČ1/M8	1	20 hod
<p>Formy výuky: Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová Využití Výukového programu – Kulinářské umění</p> <p>Metody výuky:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Část bude tvořit výklad podporovaný ukázkami za použití multimediální techniky · Metody heuristického charakteru – řízené diskuze se žáky · Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností ve výrobním středisku. Využívá se více samostatného přístupu a práce ve skupinách a v jednotlivých týmech. · Využití multimediální techniky (internet) při samostatné práci žáků. <p>Multimediální učebna bude využívána přednostně pro výuku odborných předmětů dle ŠVP, vyučující byli poučeni o vhodných formách prezentací učiva.</p>			

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Postupy hodnocení výsledků výuky:

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

Doporučená literatura

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	Technologie		
Název modulu:	BOZP, a hygienické požadavky na provoz společného stravování. Výrobní středisko Předběžná úprava potravin a jejich tepelné úpravy.	Kód modulu:	TE/KČ1/M1
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání		
Charakteristika modulu: Modul popisuje pracovní právní problematiku BOZP, bezpečnost výrobních zařízení. Uvádí základní hygienické předpisy v gastronomii, zejména se věnuje problematice kritických bodů HACCP a možného vzniku alimentární nákazy Modul seznamuje s rozdělením výrobního střediska a se základním vybavením jednotlivých úseků, popíše jednotlivé druhy skladů Modul seznamuje s postupy přípravy a předběžné přípravy potravin, uvádí technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">1. Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence2. Postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení3. Uvede příklady bezpečnostních rizik, úrazů a jejich prevenci4. Uvede zásady poskytnutí první pomoci při úrazu na pracovišti, uvede postupy při řešení pracovního úrazu5. Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii6. Vysvětlí jednotlivé kroky HACCP, charakterizuje možné alimentární nákazy7. Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce, popíše organizaci práce ve výrobním středisku8. Vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami Používá odpovídající technologické vybavení Dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: <ol style="list-style-type: none">1. Bezpečnost a ochrana zdraví, hygiena práce, požární prevence Hygienické požadavky na provoz společného stravování Výrobní středisko, rozdělení, vybavení, druhy skladů Předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu - Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - Broušení nožů na brusném kameni, Jak správně krájet, Jak vybrat správný nůž2. Zařízení pro mech. zpracování surovin, tepelnou úpravu potravin - Výukový program – Kulinářské umění - Základy práce s nožem - Jak správně krájet3. Základní technologické postupy při jednotlivých tepelných úpravách a definice tepelných úprav - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – vaření, udržování a výdej4. Správná výrobní a hygienická praxe ve výrobních střediscích - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – zchlazování a regenerace5. Skladové hospodářství - Výukový program – Kulinářské umění - HACCP – příjem, skladování a příprava6. Kategorizace a specifikace středisek VS			
Doporučené postupy výuky:			

Klasická metoda výuky kombinována aktivizující metodou.

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

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

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

2) Výukový program – Kulinářské umění - HACCP

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

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

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

4) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

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

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

- Vyjmenuje a specifikuje jednotlivé kategorie obytových a výrobních středisek

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

Runštuk, R.: Receptury teplých pokrmů

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



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
 Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
 Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
 Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
 Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Přílohy a bezmasé pokrmy	Kód modulu:	TE/KČ1/ M2
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splnění modul 1		
<p>Charakteristika modulu: Modul seznamuje s dělením příloh k masitým pokrmům a jejich uplatněním při komplexní (racionální) výživě. Popisuje konkrétní příklady kompletace pokrmu a uplatnění základních druhů příloh ve výživě. Ukazuje příbuznost postupů při přípravě bezmasých pokrmů a příloh, uvádí dělení bezmasých pokrmů a způsoby úpravy uvedených druhů. Žák získá odborné kompetence v oblasti úpravy rostlinných potravin s přihlédnutím k zachování výživové hodnoty a jak u příloh tak i v oblasti bezmasých pokrmů.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> Definuje dělení příloh, jejich dávkování a význam ve výživě Dodržuje jednotlivé technologické postupy přípravy základních druhů příloh, znalosti využívá při jejich přípravě Uvádí význam bezmasých pokrmů ve výživě, jejich rozdělení a dávkování Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech 			
<p>Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> Přílohy – význam ve výživě, dělení, příprava, expedice Výukový program – Kulinářské umění - Rýže, obiloviny a luštěniny <ul style="list-style-type: none"> Vaření rýže - risotto metoda Jak připravit polentu Vaření rýže - pilaf metoda Vaření rýže - variace risotta Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi <ul style="list-style-type: none"> Jak připravit čerstvé těstoviny Jak připravit domácí gnocchi Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty <ul style="list-style-type: none"> Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky Bezmasé pokrmy – význam ve výživě, dělení, příprava a expedice Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci <ul style="list-style-type: none"> Italská a španělská omeleta - frittata a tortilla Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná Jak připravit omeletu 			
Doporučené postupy výuky:			

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Polévky a omáčky	Kód modulu:	TE/KČ1/ M3
Délka modulu:	12 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1, 2.		
Charakteristika modulu:			
<p>Modul charakterizuje polévky a omáčky, seznamuje s dělením polévek a omáček, jejich uplatněním při racionální výživě. Popisuje konkrétní příklady kompletace pokrmů v menu a uplatnění základních druhů těchto pokrmů ve výživě. Vysvětlí rozdíly v přípravě vývarů, popisuje přípravu vložek a zavárků do polévek, ukazuje zvláštnosti při přípravě bílých polévek, specifikuje jednotlivé omáčky a jejich přípravu. Ukazuje příbuznost postupů při přípravě polévek a omáček a rozvíjí kompetence pro jejich přípravu</p>			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
1.	Definuje význam polévek ve výživě a gastronomické dělení polévek		
2.	Dodržuje technologický postup přípravy základních druhů polévek a vývarů		
3.	Charakterizuje vložky a zavárky do polévek a ovládá technologické postupy jejich přípravy Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v		
4.	Charakterizuje omáčky a uvede jejich význam ve výživě		
5.	Definuje význam omáček ve výživě a gastronomické dělení omáček		
6.	Dodržuje technologický postup přípravy základních druhů omáček k hov.masu ,základních a složitých omáček		
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí:			
1.	Polévky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění – Polévky <ul style="list-style-type: none"> • Krémové polévky zahuštěné jíškou • Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin • Consommé • Polévky z vývarů • Studené polévky 		
2.	Vývary – rozdělení, použití, technologické postupy Výukový program – Kulinářské umění – Vývary <ul style="list-style-type: none"> • Hovězí vývar, glace, demi-glace • Ostatní vývary • Světlý vývar • Tmavý vývar 		
3.	Omáčky – význam, rozdělení, technologické úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky <ul style="list-style-type: none"> • Máslová omáčka (beurre blanc) • Bešamel • Glace, demi-glace • Holandská omáčka 		

- Tomatová omáčka
- Velouté
- Základy jíšky

Doporučené postupy výuky:

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2 :

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5,6:

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

Postupy hodnocení:

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



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

52. - Aktivita při diskusi

20 %

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Jateční maso - úpravy a zařízení na uchování pokrmů v teple	Kód modulu:	TE/KČ1/M4
Délka modulu:	44 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3.		
<p>Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivá jateční masa a nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy. Rozvíjí kompetence žáků v oblasti optimální volby druhu masa pro určitý pokrm, vlastní přípravě pokrmů s přihlédnutím k zásadám racionální výživy.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vysvětluje zásady skladování, ošetřování jatečních mas včetně předběžné úpravy 2. Charakterizuje jednotlivé druhy jatečního masa / hovězí, telecí, vepřové, skopové / Provede předběžnou úpravu masa pro další zpracování dle zadaného pokrmu 3. Vysvětluje zásady úpravy pokrmů z jatečních mas dle druhů 4. Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů 5. Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v pokrmu 6. Uvádí a popisuje obsluhu zařízení na uchování dohotovených pokrmů v teple Připraví za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu Bezpečně používá a obsluhuje technologická zařízení v souladu s jejich určením Ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu 			
<p>Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Druhy jatečních mas, jejich charakteristika, předběžná úprava a skladování Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <ul style="list-style-type: none"> • Nakládání masa do solného nálevu (brining) • Nakládání masa do marinády • Suché marinování - gravlax Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo <ul style="list-style-type: none"> • Grilování - druhy grilů a metody grilování • Grilování - maso a drůbež • Pečení masa a klasické pečeně • Jak opékat na pánvičce • Vaření metodou Sous-vide Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo <ul style="list-style-type: none"> • Dušení masa a klasické české omáčky • Konfitování masa 2. Hovězí maso – charakteristika, dělení, možnosti tepelné úpravy, zásady jednotlivých tepelných úprav, technologické postupy nejčastěji připravovaných pokrmů, možnosti využití konvenience Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - vlhké teplo 			

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

Doporučené postupy výuky:

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

- Jak opékat na pánvičce
- Vaření metodou Sous-vide

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

- Dušení masa a klasické české omáčky
- Konfitování masa

5) Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

Výukový program – Kulinářské umění



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Ryby, drůbež, zvěřina	Kód modulu:	TE/KČ1/M5
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4.		
Charakteristika modulu: Modul charakterizuje jednotlivé druhy masa a nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy. Rozvíjí kompetence žáků v oblasti přípravy pokrmů z uvedených druhů živočichů s přihlédnutím k charakteru masa.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">Popisuje dělení, skladování, ošetřování a předběžnou úpravu ryb, drůbeže a zvěřiny, uvádí rozdíly v předběžné přípravěUvádí možné tepelné úpravy rybiho, drůbežního masa či zvěřiny a stručně je charakterizujeUvádí nejčastější úpravy základních druhů ryb, drůbeže, zvěřiny a popisuje technologický způsob jejich přípravy Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v pokrmuNavrhne různé druhy ochucování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny dle získaných zkušeností z přípravy masa			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí: <ol style="list-style-type: none">Ryby - význam ve výživě a charakteristika rybiho masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami<ul style="list-style-type: none">Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetováníJak opékat rybyVýukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování<ul style="list-style-type: none">Ceviche - marinování ryb a mořských plodůDrůbež - význam ve výživě a charakteristika drůbežního masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží<ul style="list-style-type: none">Porcování a vykostování drůbežeZáklady práce s drůbežíZvěřina - význam ve výživě a charakteristika zvěřinového masa, tepelné úpravy a estetizace při expedici Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování<ol style="list-style-type: none">Nakládání masa do solného nálevu (brining)Nakládání masa do marinádySuché marinování - gravlax			
Doporučené postupy výuky:			

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmý na objednávku, úprava mletých mas. Zařízení pro jejich přípravu	Kód modulu:	TE/KČ1/M6
Délka modulu:	24 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5.		
Charakteristika modulu:			
Modul seznamuje s možnostmi úpravy a druhy pokrmů na objednávku, masitých i bezmasých. Žáci získají odborné kompetence v oblasti volby vhodných tepelných úprav i surovin. Dále pak s úpravami mletých mas včetně zařízení na jejich předběžnou úpravu. Uvádí nejefektivnější způsoby jejich úpravy s přihlédnutím k zásadám správné výživy.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
1.	Popisuje zásady úpravy minutkových pokrmů z jednotlivých druhů mas, charakterizuje anglické pečení Popíše vhodná technologická zařízení pro daný účel Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm Provede předběžnou úpravu masa pro další zpracování dle zadaného pokrmu (volba z druhů mas - jateční maso, drůbež, zvěřina)		
2.	Dodržuje technologický postup přípravy pro daný pokrm Dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi Provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoričky zhodnotí pokrm před expedicí Použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech		
3.	Vysvětlí zásady úpravy mletých mas jedno druhových i směsí, včetně předběžné úpravy a volby částí masa		
4.	Popisuje možné tepelné úpravy mletých mas a uvádí jejich výhody či nevýhody		
5.	Popisuje technologické postupy a vhodná zařízení pro přípravu základních druhů mletých mas a umí je využít při jejich přípravě		
6.	Charakterizuje konečnou úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti pokrmu před expedicí		
7.			
Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí:			
1.	Charakteristika minutkových pokrmů a vhodné druhy masa, zásady úpravy minutkových pokrmů		
2.	Minutky z jednotlivých druhů masa /hovězí, telecí, vepřové, ryby, drůbež../ Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem <ul style="list-style-type: none"> • <u>Jak opékat hovězí steaky</u> • <u>Jak opékat ostatní steaková masa</u> Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo <ul style="list-style-type: none"> • <u>Grilování - druhy grilů a metody grilování</u> • <u>Grilování - maso a drůbež</u> • <u>Grilování - ryby, mořské plody a zelenina</u> • <u>Pečení masa a klasické pečeně</u> • <u>Jak opékat na pánvičce</u> • <u>Vaření metodou Sous-vide</u> 		
3.	Dělení pokrmů z mletých mas /jedno druhové a směsí dle tepelných úprav/ Příprava základních masových směsí		



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

4. Technologické postupy pokrmů z mletých mas, konečná úprava a expedice hotových pokrmů
Výukový program – Kulinářské umění - Moderní technologie
- Moderní technologie - FRIMA multifunkční zařízení
 - Moderní technologie - Konvektomat

Doporučené postupy výuky:

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

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

Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem

- Jak opékat hovězí steaky
- Jak opékat ostatní steaková masa

Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo

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

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Technologie													
Název modulu:	Pokrmů připravované dle zvyklostí jiných národů a regionů. Úpravy základních moučníků a stroje na zpracování těsta	Kód modulu:	TE/KČ1/M7												
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022												
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický												
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5,6.														
Charakteristika modulu:															
<p>Modul seznamuje s kulturními a hlavně stravovacími zvyklostmi cizích národů a ostatních regionů. Klade důraz na klíčové kompetence žáků v oblasti porovnání jednotlivých kuchyní a jejich zhodnocení z hlediska racionální výživy. V druhé části seznamuje s jednotlivými druhy moučníků, uvádí jejich odborné dělení a vhodnost volby jednotlivých druhů pro určité příležitosti. Tím rozvíjí odborné kompetence žáků a také je uvádí do problematiky volby vhodného moučnicku.</p>															
Předpokládané výsledky vzdělávání:															
<ol style="list-style-type: none"> Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní. Rozlišuje zásady přípravy národních jídel jiných národů Uvádí příklady pokrmů daného regionu a popíše zásady jejich přípravy Popisuje technologické postupy vybraných druhů pokrmů sousedních států Vyjmenuje základní (jednoduché) restaurační moučnický a charakterizuje jejich přípravu (přípravu těsta i tepelnou úpravu) Charakterizuje třená, křehká, odpalovaná, listová a plundrová těsta a uvede příklady výrobků z těchto těst Dodržuje technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků, používá odpovídající technologické vybavení Dodržuje sortiment a množství surovin podle receptur Připraví moučnick s typickými požadovanými senzoryckými vlastnostmi Provede dohotovení a zdobení moučnicku před expedicí Uvádí a popisuje stroje na zpracování těst a tepelnou úpravu moučnicků 															
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí:															
<table border="0"> <tr> <td>1.</td> <td>Stravovací zvyklostí jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky.</td> <td>8 hod</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Jednoduché restaurační moučnický a jejich příprava</td> <td>7 hod</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Druhy a příprava těst. Úprava moučnicků z těchto těst. Cukrářské výrobky.</td> <td>4 hod</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Stroje na zpracování těst</td> <td>1 hod</td> </tr> </table>				1.	Stravovací zvyklostí jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky.	8 hod	2.	Jednoduché restaurační moučnický a jejich příprava	7 hod	3.	Druhy a příprava těst. Úprava moučnicků z těchto těst. Cukrářské výrobky.	4 hod	4.	Stroje na zpracování těst	1 hod
1.	Stravovací zvyklostí jednotlivých národních kuchyní, charakteristika podnebí a používaných surovin. Skladba jídelníčku jednotlivých národů a typické pokrmy. Kuchyně Evropy, Asie, Ameriky.	8 hod													
2.	Jednoduché restaurační moučnický a jejich příprava	7 hod													
3.	Druhy a příprava těst. Úprava moučnicků z těchto těst. Cukrářské výrobky.	4 hod													
4.	Stroje na zpracování těst	1 hod													
Doporučené postupy výuky:															
<p>1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :</p> <ul style="list-style-type: none"> Charakteristika vzniku jednotlivých národních kuchyní Typické pokrmy jednotlivých národů a regionů Základní rozdíly mezi jednoduchými restauračními moučnickými a cukrářskými moučnickými a jejich úpravu + počítačová prezentace jednotlivých druhů moučnicků Popis a použití strojů na zpracování těst 															
Kritéria hodnocení:															
Výsledek 1:															
<ul style="list-style-type: none"> Charakterizuje typické stravovací zvyky vybraných národních kuchyní Popíše zásady přípravy národních jídel jiných národů Posoudí rozdíly v přípravě pokrmů jednotlivých národů vzhledem k jejich geografické poloze 															



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

- . Popíše technologické postupy přípravy vybraných druhů moučníků

Výsledek 6:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

PŘEDMĚT		Technologie	
Název modulu:	Pokrmý studené kuchyně	Kód modulu:	TE/KČ1/M8
Délka modulu:	20 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5,6,7.		
<p>Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s přípravou výrobků studené kuchyně, jejich rozdělením a použitím v oblasti podávání předkrmů, klade důraz na zásady při přípravě výrobků studené kuchyně a zabývá se problematikou dodržování hygieny a uplatňování zásad HACCP.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> Uvádí základní skupiny výrobků studené kuchyně Popisuje přípravu základních výrobků studené kuchyně Charakterizuje přípravu finálních výrobků studené kuchyně (chlebičky, plněná a zdobená vejce, plněná zelenina) Specifikuje použití výrobků studené kuchyně ve stravování člověka Posuzuje vhodnost některých výrobků podávaných jako předkrm Uvádí zásady přípravy a zdobení studených mís Zvolí vhodný postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů Provede normování a přejímku surovin, předběžně je připraví Připravuje výrobky běžné studené kuchyně Připravuje a provádí estetickou úpravu studených pokrmů pro slavnostní příležitosti Zpracovává a upravuje polotovary Ošetřuje a udržuje inventář, zabezpečí jeho uložení po skončení provozu Skládá a ošetřuje suroviny podle hygienických norem, vede předepsanou evidenci Připraví bezpečně technologická zařízení k provozu, bezpečně je používá, ošetřuje a zabezpečí po ukončení provozu Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitární řád Uvede všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech 			
<p>Obsah modulu – strukturován do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> Charakteristika a hlavní zásady úpravy studené kuchyně Základní výrobky studené kuchyně / aspik, majonéza, pěny, fáše, saláty, složité majonézy/ Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty <ul style="list-style-type: none"> <u>Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky</u> Finální výrobky studené kuchyně / předkrm, chlebičky, plněná a obložená vejce, plněná zelenina/ Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci <ul style="list-style-type: none"> <u>Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, poširovaná</u> Zásady při úpravách a zdobení studených a rautových mís 			
Doporučené postupy výuky:			

- 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :
- Hlavní rozdíly při výrobě studených a teplých pokrmů – diskuze se žáky
 - Základní návyky při výrobě studených pokrmů – vyvodit z diskuze
 - Druhy studených pokrmů a postupy jejich výroby – multimediální ukázky
 - Zásady finální úpravy výrobků studené kuchyně – úprava pokrmů na mísách
- 2) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s vejci
- Vejce - anatomie, vařená, pečená, míchaná, pošírovaná
- 3) Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat se zeleninou a saláty
- Kyselá zálivky (vinaigrette) a dresinky

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

- Vyjmenuje výrobky studené kuchyně podávané jako studený předkrm

Výsledek 6:

- Navrhne druhy a přípravu různých druhů mís k různým příležitostem

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

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

Odbyt a obsluha

název předmětu:	Technika obsluhy			
ročník:	I.	.	.	celkem
počet hodin:	3			3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů</i>	<i>kód</i>	<i>roč.</i>	<i>poč.hod</i>
1. Odbytová střediska a jednoduchá obsluha	TOS/KČ1/M1	1	27 hod.
2. Systémy a způsoby obsluhy	TOS/KČ1/M2	1	11 hod.
3. Míchané nápoje a způsoby prodeje	TOS/KČ1/M3	1	10 hod.
4. Složitá obsluha	TOS/KČ1/M4	1	11 hod.
5. Specifické podmínky při obsluze	TOS/KČ1/M5	1	10 hod.
6. Slavnostní hostiny	TOS/KČ1/M6	1	21 hod.
7. Restaurační management	TOS/KČ1/M7	1	6 hod.
- Formy výuky:			

Převážně frontální, při procvičování některých témat skupinová

- **Metody výuky:**

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

- **Klíčové kompetence:**

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Postupy hodnocení výsledků výuky

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

Doporučená literatura

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

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Odbytová střediska a jednoduchá obsluha	Kód modulu:	TOS/KČ1/M1
Délka modulu:	27hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti či vzdělání.		
<p>Charakteristika modulu:</p> <p>Modul naučí žáky ovládat společenská pravidla a jednat podle nich, ověří vystupování dle zásad etikety, objasní nutnost dodržování hygieny nejen osobní a také pracovní, zdůvodní nutnost rozlišování inventáře při obsluze, dále modul ukáže jak připravovat pracoviště pro různé druhy provozu, zdůvodní nutnost perfektní komunikace s hostem. Modul dále seznámí žáky s pravidly servisu nápojů včetně jejich skladování.</p> <p>Modul stanoví jak používat vhodná technologická zařízení pro práci číšníka. Zaměří se také na vhodné postupy práce z hlediska ekonomiky a organizace provozu.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Respektuje společenská pravidla a vystupuje dle zásad profesní etikety 2. Uvádí a praktikuje zásady stolování 3. Dodržuje osobní hygienu, hygienu práce a BOZP v průběhu pracovních činností 4. Vyjmenuje zásady používání inventáře v souladu s jeho určením, vede jeho evidenci a pohyb, ošetřuje inventář a uskládá podle platných zásad 5. Uplatňuje zásady pro přípravu pracoviště na provoz dle dané provozovny, dodržuje platné zásady hygieny a bezpečnosti při přípravě provozu, provádí řádné ukončení provozu 6. Používá techniku jednoduché obsluhy a obsluhuje v souladu s jejími pravidly, volí vhodný inventář, s hostem komunikuje na profesionální úrovni, charakterizuje pomůcky číšníka, someliér 7. Používá vhodné technologické zařízení, při jeho obsluze uplatňuje pravidla bezpečnosti 8. Rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení 			
<p>Obsah modulu- modul je strukturován do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Osobnost pracovníka obsluhy, etiketa, stolování, Bezpečnostní a hygienické předpisy na úseku obsluhy 2. Inventář na úseku obsluhy – druhy, použití a péče o něj 3. Příprava pracoviště na provoz, práce po skončení provozu 4. Technika jednoduché obsluhy – obvyklé postupy při servisu/ 5. Servis nápojů a jejich skladování, 6. Odbytová střediska – jejich význam, členění a vybavení 			
<p>Doporučené postupy výuky:</p> <p>1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :</p> <ul style="list-style-type: none"> .Osobnost pracovníka obsluhy – oblečení, zásady chování .BOZP a hygienické předpisy na úseku obsluhy, řešení nehod .Základní pravidla stolování .Inventář na úseku obsluhy a jeho používání a údržba .Příprava pracoviště na provoz a práce po ukončení provozu .Techniku jednoduché obsluhy při servisu jednotlivých skupin pokrmů a nápojů <p>2) Cvičení se zaměří na :</p>			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

- . Příprava pracoviště – hlavně prostředí stolů a založení inventáře
- . Techniku jednoduché obsluhy – servis pokrmů a nápojů

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

- . Uvede společenská pravidla a vysvětlí na příkladech

Výsledek 2:

- . Popíše zásady stolování a jejich aplikaci v praxi

Výsledek 3 :

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

- . Navrhne postup přípravy pracoviště pro daný provoz

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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

Výsledek 9 :

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Systémy a způsoby obsluhy	Kód modulu:	TOS/KČ1/M2
Délka modulu:	11 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1.		
Charakteristika modulu: Modul připraví žáky na rozlišování pojmů systém a způsob obsluhy, vysvětlí jak správně rozlišovat inventář pro jednotlivé pokrmy dne, připraví žáka jak zakládat inventář, demonstruje jak sestavovat jídelní lístky, modul dále objasní zásady pro sestavování nápojových lístků pro dané provozovny.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 1 Charakterizuje způsoby a systémy obsluhy 2 Vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 3 Pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, druhu pokrmů dne/snídaně, obědy, večeře 4 Podle gastronomických pravidel sestavuje jídelní a nápojové lístky 5 Sestaví nabídku pokrmů a nápojů dle dané provozovny, určuje vhodné způsoby obsluhy			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: 1 Charakteristika jednotlivých způsobů a systémů obsluhy 2 Organizace práce jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku 3 Servis jednotlivých pokrmů dne – snídaně, obědy, večeře 4 Základní gastronomické pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístčích 5 Sestavení jídelního a nápojového lístku u dané provozovny, vhodné způsoby a systémy obsluhy			
Doporučené postupy výuky: 1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na : . Organizaci práce v odbytovém středisku a systémy obsluhy . Způsoby obsluhy a jejich vhodnou volbu pro jednotlivá střediska a společenské akce . Servis jednotlivých pokrmů dne a sestavování jídelních lístků (seminární práce) . Servis nápojů, jejich vhodné skladování a nápojové lístky 2) Cvičení se zaměří na: . Příprava pracoviště – hlavně prostření stolů a založení inventáře pro servis pokrmů dne . Ukázky jednotlivých způsobů obsluhy . Přípravu seminární práce – sestavení jídelního lístku pro vybraný druh odbyt. střediska			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: . Žák vyjmenuje a popíše jednotlivé způsoby a systémy obsluhy Výsledek 2. Žák uvede jednotlivé pracovní zařazení a povinnosti pracovníků v odbytovém středisku Výsledek 3: . Uvede a vysvětlí rozdíly v servisu jednotlivých pokrmů dne . Proveďte a zdůvodní založení inventáře pro jednotlivé druhy snídaní . Zdůvodní volbu a založení inventáře pro servis jednotlivých pokrmů dne Výsledek 4:			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

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

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
 Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
 Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
 Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
 Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Míchané nápoje, technika prodeje	Kód modulu:	TOS/KČ1/M3
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2		
Charakteristika modulu:			
Modul seznamuje se zásadami při přípravě míchaných nápojů, zabývá se surovinami k jejich přípravě, zaměřuje se na zásady při jejich přípravě, objasní základní postupy při přípravě jednotlivých skupin. Ukazuje způsoby prodeje a placení, objasňuje druhy zúčtovacích technik, řeší problémy poctivosti při prodeji			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Charakterizuje míchané nápoje, uvádí vhodné suroviny pro jejich přípravu 2. Provádí odbornou přípravu a servis míchaných nápojů s využitím adekvátního technologického zařízení a inventářem, dle stanovených receptů u jednotlivých skupin 3. Specifikuje způsoby prodeje a placení, vyjmenuje druhy zúčtování s hostem, navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb, použije vhodné nástroje na podporu prodeje 4. Posuzuje zásady poctivosti při prodeji 			
Obsah modulu:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Míchané nápoje – charakteristika, suroviny pro přípravu 2. Techniky přípravy míchaných nápojů, druhy 3. Způsoby prodeje, podpora prodeje, zásady poctivosti prodeje 4. Zúčtovací technika a způsoby vyúčtování s hostem 			
Doporučené postupy výuky:			
Část modulu bude tvořit výklad, který se soustředí na základní informace, které budou ilustrovány ukázkami prostřednictvím multimediální techniky, další části budou praktická cvičení a ukázky a následná diskuse			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1			
<ul style="list-style-type: none"> . Popíše specifika míchaných nápojů . Rozlišuje suroviny k přípravě míchaných nápojů . Argumentuje použití jednotlivých druhů surovin 			
Výsledek 2			
<ul style="list-style-type: none"> . Analyzuje jednotlivé postupy při přípravě míchaných nápojů . Rozlišuje jednotlivé druhy míchaných nápojů . Navrhne přípravu fancy drinku 			
Výsledek 3			
<ul style="list-style-type: none"> . Popíše jednotlivé druhy způsobu prodeje . Demonstruje způsoby vyúčtování s hostem . Vyhotoví vyúčtování na denní rozpis tržby /formulář/ . Uvede klady a zápory jednotlivých typů zúčtovací techniky 			
Výsledek 4			
<ul style="list-style-type: none"> . Interpretuje zásady poctivosti při prodeji 			
Postupy hodnocení:			
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně		40%	
- Aktivity na cvičeních		20%	
- Vědomostní test		40%	



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničeni, Praha, Fortuna 2004
Jana Porvichová, Ekonomie EDUKO, nakladatelství s.r.o. 2020, ISBN 978-80-88057-69-7



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Složitá obsluha	Kód modulu:	TOS/KČ1/M4
Délka modulu:	11 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3.		
Charakteristika modulu: Modul vysvětlí charakter složité obsluhy a popíše žákům její formy. Zdůvodní jednotlivé postupy při základní formě a také při vyšší formě složité obsluhy. Dále ukáže specifika při práci číšníka u stolu hosta, navrhne řešení při nehodách u stolu, demonstruje jednotlivé úkony při práci. Navrhne způsoby řešení nehod při obsluze. Rozvíjí odborné kompetence studentů při práci u stolu hosta komunikaci s ním.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">1. Charakterizuje složitou obsluhu2. Definiuje její formy a uvede jejich příklady3. Popisuje přípravu pracoviště pro překládání pokrmů4. Charakterizuje jednotlivé postupy při složité obsluze5. Specifikuje a provádí techniky dohotovování pokrmů u stolu hosta			
Obsah modulu: <ol style="list-style-type: none">1. Charakteristika složité obsluhy a rozdělení jednotlivých forem2. Příprava pracoviště a základní pravidla překládání při složité obsluze3. Způsoby podávání pokrmů při základní formě složité obsluhy4. Vyšší forma složité obsluhy, jednotlivé druhy /flambování, dranžirování, míchání /5. Návčik praktických dovedností			
Doporučené postupy výuky: <ol style="list-style-type: none">1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na:<ul style="list-style-type: none">. Charakteristiku složité obsluhy a její formy. Přípravu pracoviště – inventář a vybavení keridonu pro základní formu. Základní pravidla překládání pokrmů při základní formě. Odlišnosti při vyšší formě složité obsluhy. Jednotlivé druhy dohotovování pokrmů před hostem2) Cvičení se zaměří na:<ul style="list-style-type: none">. Příprava pracoviště – založení inventáře. Techniku překládání pokrmů z mís na talíře, prezentaci pokrmu, nachservis. Dohotovování pokrmů – míchání a dochucování, flambování, dranžirování			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1 <ul style="list-style-type: none">. Popíše charakteristiku složité obsluhy. Vysvětlí základní pojmy složité obsluhy. Demonstruje přivítání hosta Výsledek 2 <ul style="list-style-type: none">. Vysvětlí rozdíly mezi základní a vyšší formou složité obsluhy. Rozliší systém obsluhy. Ukáže a vysvětlí způsob podávání pokrmů při základní formě složité obsluhy Výsledek 3 <ul style="list-style-type: none">. Demonstruje práci číšníka při vyšší formě složité obsluhy. Rozlišuje zásady při práci u stolu hosta			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

- Navrhne řešení při nehodách u stolu hosta

Výsledek 4

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Specifické podmínky při obsluze	Kód modulu:	TOS/KČ1/M5
Délka modulu:	10 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4		
Charakteristika modulu:			
Modul vysvětlí stravovací zvyklosti cizinců, popíše stravovací návyky jednotlivých národů, uvede specifika společensko-zábavních středisek, provede rozdělení ubytovacích zařízení, popíše funkci hotelové haly a specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
<ol style="list-style-type: none"> Orientuje se v stravovacích zvyklostech cizinců, zdůvodní specifika jednotlivých národů, ovládá národní zvyklosti evropských národů Orientuje se v nabídce jídel a nápojů podle jednotlivých specifík daného střediska, poskytuje odborný servis vín a přípravy teplých nápojů. Rozlišuje kategorie a třídy ubytovacích zařízení, popíše funkci hotelové haly a uvádí zásady etážového servisu Specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích 			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí:			
<ol style="list-style-type: none"> Specifické stravovací zvyklosti cizinců a jejich obsluha Společensko-zábavní střediska Ubytovací zařízení, funkce hotelové haly, etážový servis Obsluha v dopravních prostředcích 			
Doporučené postupy výuky:			
Část modulu bude tvořit výklad, který se soustředí na základní informace, které budou ilustrovány ukázkami prostřednictvím multimediální techniky, další části budou praktická cvičení a ukázky a následná diskuse.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1:			
<ul style="list-style-type: none"> Uvede rozdíly ve stravování cizinců vybraných zemí Vyjmenuje typické pokrmy jednotlivých národů Navrhne jídelní lístek pro vybraný evropský stát 			
Výsledek 2:			
<ul style="list-style-type: none"> Vyjmenuje odbytová střediska s funkcí společensko-zábavní Navrhne jídelní a nápojový lístek pro vinárnu a kavárnu a uvede rozdíly Popíše odborný servis vína, přípravy kávy 			
Výsledek 3:			
<ul style="list-style-type: none"> Charakterizuje jednotlivá ubytovací zařízení Vyjmenuje funkce, které plní hotelová hala Uvede zásady etážového servisu 			
Výsledek 4:			
<ul style="list-style-type: none"> Specifikuje obsluhu v dopravních prostředcích Popíše způsoby obsluhy v dopravních prostředcích 			
Postupy hodnocení:			
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně			40 %
- Seminární práce			20 %
- Vědomostní test			40 %
Doporučená studijní literatura:			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	Technika obsluhy		
Název modulu:	Slavnostní hostiny a slavnostní setkání	Kód modulu:	TOS/KČ1/M6
Délka modulu:	21 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Kombinovaný
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5.		
Charakteristika modulu: Modul objasní žákům charaktery slavnostních hostin. Žáci získají odborné kompetence pro tvorbu slavnostních menu. Modul vysvětlí zásady při organizačním i ekonomickém zajištění hostin. Modul dále vysvětlí postupy při sestavování potřebné dokumentace, která je nutná pro úspěšné zvládnutí těchto úkolů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">1. Specifikuje jednotlivé druhy slavnostních hostin2. Využívá teoretické poznatky pro sestavování slavnostních menu3. Charakterizuje banket a raut a rozlišuje způsoby a systémy obsluhy při nich4. Charakterizuje druhy společenských setkání			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí: <ol style="list-style-type: none">1. Rozdělení hostin podle způsobu pohoštění, zásady sestavování slavnostních menu2. Bankety – charakteristika, nutné písemnosti (pracovní příkaz a organizační schéma), příprava tabule, banketní obsluha3. Rauty – charakteristika, seznam pokrmů a nápojů, umístění a úprava nabídkových stolů, rautová obsluha, organizace rautu4. Další společenská setkání a jejich charakter5. Cateringové akce6. Praktická cvičení k seminární práci			
Doporučené postupy výuky: <ol style="list-style-type: none">1) Část modulu bude tvořit výklad s ukázkami za použití multimediální techniky a následná diskuse, soustředí se na :<ul style="list-style-type: none">.Rozdělení slavnostních hostin a charakteristiku jednotlivých druhů.Přípravu slavnostních tabulí.Sestavování slavnostních menu – seminární práce.Catering – charakteristika a využití.Organizační zajištění akcí – pracovní příkaz / seminární práce/2) Cvičení se zaměří na :<ul style="list-style-type: none">.Sestavování slavnostních menu - seminární práce.Základní písemnosti pro zajištění slavnostních akcí - pracovní příkaz / seminární práce/			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: <ul style="list-style-type: none">. Rozdělí slavnostní hostiny podle různých kritérií. Objasní rozdíly mezi různými druhy hostin dle způsobu pohoštění / banket a raut / Výsledek 2: <ul style="list-style-type: none">. Provede specifikaci pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy hostin. Sestaví prakticky návrhy slavnostních menu - součást seminární práce Výsledek 3: <ul style="list-style-type: none">. Vysvětlí nutnost a náležitosti písemné dokumentace pro zajištění slavnostní hostiny. Sestaví prakticky pracovní příkaz pro banket / raut - libreto - seminární práce. Demonstruje slavnostní hostinu pro danou příležitost - součást seminární práce			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 4:

- . Vyjmenuje druhy společenských příležitostí
- . Charakterizuje jednotlivé společenské příležitosti

Postupy hodnocení:

- | | |
|--|------|
| - Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně | 30 % |
| - Seminární práce | 30 % |
| - Vědomostní test | 40 % |

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT		Technika obsluhy	
Název modulu:	Restaurační management	Kód modulu:	TOS/KČ1/M7
Délka modulu:	6 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Teoretický
Vstupní předpoklady:	Splněn modul 1,2,3,4,5,6.		
Charakteristika modulu:			
Modul ukazuje, jak řídit úspěšně restaurační zařízení. Představuje hlavní okruhy řízení restaurace a dokazuje, že doopravdy vést lze pouze lidi, jejich prostřednictvím se pak organizuje všechno ostatní. Velkou pozornost proto věnuje problematice vyhledávání, trénování a využití lidských zdrojů. Dále se orientuje na technické a estetické zásady vybavení interiéru restaurační provozovny a na jednotlivé segmenty zákazníků.			
Předpokládané výsledky vzdělávání			
Žák:			
<ol style="list-style-type: none"> Definuje organizační strukturu restauračního zařízení a uvádí organizaci v jednotlivých střediscích restaurace. Stanoví kritéria budoucího zaměstnance a orientuje se v možnostech dalšího profesního vzdělávání zaměstnanců Popisuje náplň práce jednotlivých pracovníků, jejich odpovědnosti, pravomoci a požadované kompetence Definuje technické a estetické zásady vybavení interiérů Vysvětlí důvody návštěvy restaurací a definuje základní segmenty návštěvníků provozoven 			
Obsah modulu – je strukturován do jednotlivých lekcí:			
<ol style="list-style-type: none"> Organizace práce v obytných střediscích Lidské zdroje /vyhledávání, trénink a využití lidských zdrojů, popis pracovních pozic/ Interiér restaurace Restaurace a lidé 			
Doporučené postupy výuky:			
Klasická metoda výuky kombinována aktivizující metodou. Výklad, praktická cvičení, práce ve skupinách, prezentace témat, hodnocení úkolů.			
Kritéria hodnocení:			
Výsledek 1:			
<ul style="list-style-type: none"> Navrhne organizační strukturu restaurace dle zadání Popíše organizaci práce stravovacího úseku Popíše organizaci práce ve výrobním a obytném středisku 			
Výsledek 2:			
<ul style="list-style-type: none"> Navrhne kritéria budoucího zaměstnance/ kuchař, číšník/ pro provoz zvolené restaurace Navrhne způsoby tréninku zaměstnanců 			
Výsledek 3:			
<ul style="list-style-type: none"> Stanoví pracovní náplň jednotlivých zaměstnanců, jejich odpovědnost a pravomoci a požadované kompetence Navrhne provozní dobu a počet zaměstnanců na úseku obsluhy a výrobního střediska 			
Výsledek 4:			
<ul style="list-style-type: none"> Navrhne vybavení a dekoraci interiéru zvolené restaurace 			
Postupy hodnocení:			
- Průběžné hodnocení vědomostí ústně i písemně			40%
- Aktivita při praktických cvičeních			20%
- Vědomostní test			40%
Doporučená studijní literatura:			
Míkšovič, A.:BAR (provoz & produkt), Praha, OFF s.r.o., 1998			
Jana Porvichová, Ekonomie EDUKO, nakladatelství s.r.o. 2020, ISBN 978-80-88057-69-7			

Komunikace ve službách

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

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

Pojetí výuky

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

Hodnocení výsledků žáků

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

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

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

Rozvoj dalších klíčových kompetencí:

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

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

Průřezová témata:

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

Mezipředmětové vztahy

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

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
	32	
Žák/žákyně - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev		Osobnost, vzhled, péče o zdraví, hygiena a bezpečnost práce
- popíše proces ústní komunikace mezi lidmi, rozlišuje formy a metody komunikace, vyjmenuje a charakterizuje základní požadavky, které jsou kladeny na pracovníky obsluhy		Komunikace - verbální a neverbální komunikace, odborné a všeobecné dovednosti číšníka, slovní projev a pozorovací schopnosti
- vysvětlí pojem stres a jak předcházet stresovým situacím, k hostům se chová pohostinně a vlídně – modelové situace, vysvětlí pojem Up–Selling a popíše jeho hlavní pravidla, vytvoří prodejní fráze pro komunikaci s hostem – modelové situace		Vystupování a chování pracovníků v gastronomickém provozu, zvládání stresu, vystupování pracovníků vůči hostům - UP- Selling
- rozliší typy hostů a předvede vhodnou reakci na jejich chování, vysvětlí jak předcházet konfliktním situacím		Řešení obvyklých a zvláštních situací, typologie hostů a jejich reakce. Práce s připomínkami hostů a recenzemi
- sestaví menu pro hosty jiných zemí, sestaví menu jídelní lístek libovolného regionu naší země		Zahraniční klientela, národní zvyklosti a tradice různých etnik
- vyjmenuje cílové skupiny zákazníků a stanoví jejich požadavky na stravovací služby, vysvětlí význam podpory prodeje v ubytovacích službách, vybere vhodný propagační nástroj, uvede základní portfolio marketingových nástrojů		Prodejní a marketingové dovednosti, cílová skupina hostů, distribuční cesty, podpora prodeje, sezónní nabídky a akce



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

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

název předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK			
ročník:	I.			celkem
počet hodin:	17,5			17,5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

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

Charakteristika učiva

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

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

Pojetí výuky

<i>Předmět je strukturován do modulů:</i>		<i>kód</i>	<i>roč.</i>	<i>poč. hod.</i>
1.	Úvodní hodiny, hygienicko sanitační činnost a povinnosti číšníka a kuchaře, předběžná příprava potravin, technologické postupy při zpracování, normování pokrmů	OV/KČ1/M1	1	50
2.	Základní pravidla obsluhy- jednoduchá obsluha	OV/ KČ1/M2	1	40
3.	Příprava polévek, vložky a zavářky do polévek, omáčky, příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	OV/KČ1/M3	1	60
4.	Gastronomická pravidla, systémy a způsoby obsluhy	OV/KČ1/M4	1	30
5.	Úvodní hodiny, BOZP, HACCP, pokrmy z jatečných mas	OK/KČ1/M5	1	70
6.	Nápoje- příprava míchaných nápojů, pivo, víno, lihoviny	OV/KČ1/M6	1	50
7.	Pokrmy z drůbeže, ryb, mletého masa a zvěřiny, bezmasé pokrmy	OV/KČ1/M7	1	50
8.	Složitá obsluha-základní forma, gastronomická pravidla, složitá obsluha vyšší forma	OV/KČ1/M8	1	50
9.	Úvodní hodiny, BOZP, HACCP, příprava jídel na objednávku	OK/KČ1/M9	1	40
10	Příprava výrobků studené kuchyně	OV/KČ1/M10	1	35
11	Společensko-zábavní střediska, slavnostní hostiny	OV/KČ1/M11	1	50
12	Příprava moučníků a moučných jídel	OV/KČ1/M12	1	35
<p>- Formy výuky a metody výuky V odborném výcviku se používají převážně názorně demonstrační metody a ukázky jednotlivých pracovních činností. Uplatňují se aktivizační metody výuky, které napomáhají k vytvoření požadovaných klíčových a dalších dovedností, zvyšují jejich motivaci a vztah k oboru. Frontální vyučování, skupinové vyučování, individuální vyučování. Využití možností v průběhu roku formou exkurze k nahlédnutí do provozoven společného stravování / výrobní, odbytové a ubytovací/ a závodů pro výrobu alkoholický nápojů / pivovar, vinařské oblasti/. Jsou nastavovány modelové a neobvyklé situace, kde se žák tyto učí zvládnout. Žáci se zúčastňují prezentačních akcí školy- rauty, bankety, soutěže školy a mimoškolní soutěže. Žáci jsou připravováni na pracovištích u smluvních organizací např. CK Dakol, s.r.o. pracoviště Elektrárna Dětmárovice, Výrobní dílny Dakol, s.r.o. pracoviště Hotel Dakol, Scolarest – zařízení</p> <p>- školního stravování spol. s.r.o. střediska: školní jídelny Petrovice u Karviné, Orlová-Lutyně a výdejna Havířov, Restaurace Nelli s.r.o., Kavárna Vergnano Havířov – Město, Sepetná, v.o.s., pracoviště Horský hotel Sepetná a Hotel Sluníčko, SeneCura Senior centrum Havířov, Restaurace Permon Karviná – Hranice, Využití Výukového programu – Kulinářské umění</p>				

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence: *Kompetence k učení:*

Žák „

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

Kompetence komunikativní

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

Kompetence sociální a personální

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

Pracovní a odborné kompetence

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

Průřezová témata:

občan v demokratické společnosti

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

Člověk a životní prostředí

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

Člověk a svět práce

- žáci aktivně se zapojují do pracovního procesu

Postupy hodnocení výsledků výuky

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



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

- Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu ŠOU DAKOL s.r.o.

Doporučená literatura

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

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Úvodní hodiny, hygienicko-sanitační činnost a povinnosti číšníka a kuchaře – předběžná příprava potravin, technologické postupy při zpracování, normování pokrmů	Kód modulu:	OV/KČ1/M1
Délka modulu:	50 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	povinný	Pojetí modulu:	Prakticko-teoretický
Vstupní předpoklady:	Nejsou požadovány žádné speciální dovednosti, ani vzdělání		
<p>Charakteristika modulu: Žák je v modulu seznámen s bezpečností práce, se základními hygienickými předpisy při práci ve výrobním a obytném středisku. Modul žáky seznamuje s právními a protipožárními předpisy a s povinnostmi kuchaře a číšníka. Seznamuje žáky s přípravnými pracemi ve výrobním a obytném středisku, s předběžnou úpravou rostlinného a živočišného původu před použitím v teplé a studené kuchyni. Žákům, budou vysvětleny a převedeny způsoby při odstraňování nejedlých a nevhodných částí potravin. Učí se způsoby čištění, seznámí se s mechanickým a strojovým zpracováním potravin a kořeněním potravin. Modul je zaměřen na vážení a měření surovin, demonstrovuje základní hygienické návyky na pracovišti.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 71. Aplikuje požadavky na hygienu a organizaci práce v obytném a výrobním středisku číslo 72. Jedná v souladu s právními předpisy bezpečnosti práce 73. Pohybuje se ve výrobním středisku a uplatňuje pravidla osobní, pracovní hygieny 74. Připraví výrobní a obytné středisko k provozu 75. Vybaví dle pravidel potřebný inventář k obsluze 76. Vybaví dle pravidel potřebný inventář ve výrobním středisku 77. Rozlišuje potraviny rostlinného a živočišného původu a dbá na jejich biologickou využitelnost 78. Používá pomůcky určené k čištění potravin suchým způsobem 79. Používá pomůcky určené k čištění mokřím způsobem 80. Mechanicky a strojově připravuje potraviny k tepelné úpravě 81. Používá koření a kořenící pomůcky 82. Vysvětlí význam receptur pro gastronomii, pracuje s recepturami teplých a studených pokrmů 			
<p>Obsah modulu - je strukturován do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Používání pravidel pracovní hygieny a hygieny pracoviště Výukový program – Kulinářské umění - HACCP <ul style="list-style-type: none"> • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 2. Pravidla osobní a pracovní hygieny, požární ochrana a právní předpisy 3. Lekce HACCP soubor kritických bodů <ul style="list-style-type: none"> • Výukový program – Kulinářské umění - HACCP • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 4. Seznámení s výrobním a obytným střediskem 5. Povinnosti kuchaře a číšníka 6. Přípravné práce ve výrobním a obytném středisku 			

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

Doporučené postupy výuky:

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

Kritéria hodnocení:

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

- Dodržuje hygienu osobní a dodržuje protipožární předpisy a prakticky předvede

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

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

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

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

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

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

Postupy hodnocení:

- Průběžné hodnocení vědomostí
- Praktická předvedení doplněné vědomostním testem
-

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

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

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

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

Výukový program kulinářské umění



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Základní pravidla obsluhy - jednoduchá obsluha	Kód modulu:	OV/KČ1/M2
Délka modulu:	40 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1		
Charakteristika modulu: Modul je zaměřen na poznávání odbytového střediska, použití inventáře ve výrobním středisku, pravidla jednoduché obsluhy.. Žák si osvojí základní pravidla jednoduché obsluhy. Modul se zaměřuje hlavně na pravidla jednoduché obsluhy a správné používání inventáře. Žák aplikuje v praxi požadavky na gastronomii, svými slovy vyjadřuje pracovní postupy a v praktických cvičeních se zaměřuje na jednoduchou obsluhu.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">1. Odbytové středisko, přípravné práce2. Demonstruje základní pravidla obsluhy3. Aplikuje znalosti získané v teoretické výuce při podávání pokrmů a nápojů4. Obslouží hosta formou jednoduché obsluhy, podává polévku a hlavní chod5. Samostatně analyzuje a rozhoduje postupu práce zadaného úkolu			
Obsah modulu- je strukturován do jednotlivých lekcí <ol style="list-style-type: none">1. Přípravné práce v odbytovém středisku2. Pravidla obsluhy, podávání polévek a debaras použitého inventáře3. Pravidla obsluhy, podávání pokrmů a debaras použitého inventáře4. Jednoduchá obsluha, zásady při obsluze5. Zásady a pravidla při obsluze,			
Doporučené postupy výuky: Část modulu bude tvořit výklad se soustředěním na základní principy a pravidla jednoduché obsluhy doplněný praktickou ukázkou.. Další část bude vykonání praktické, samostatné práce pod vedením UOV. Žákům bude předvedena ukázka prostřednictvím multimediální techniky a žáci pak budou pracovat podle předvedení UOV a ukázky.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: <ul style="list-style-type: none">• Připraví odbytové středisko na provoz a prakticky předvede Výsledek 2: <ul style="list-style-type: none">• Obslouží hosta, orientuje je v nabídce pokrmů a nápojů volí vhodný inventář a provede podávání poté provede debaras, prakticky předvede + slovní vyjádření Výsledek 3: <ul style="list-style-type: none">• Obslouží hosta, volí vhodný inventář, provede podávání hlavního chodu, provede debaras, prakticky předvede Výsledek 4: <ul style="list-style-type: none">• Obslouží hosta a provede podávání teplých a studených nápojů, provede debaras použitého inventáře, prakticky předvede			
Postupy hodnocení: <ul style="list-style-type: none">- Praktické předvedení a slovní obhajoba provedených úkonů- Test			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

- Aktivita, samostatná činnost

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

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

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava polévek, vložky a zavářky do polévek, omáčky, příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům	Kód modulu:	OV/KČ1/M3/
Délka modulu:	60 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2,		
<p>Charakteristika modulu: Modul vysvětluje práci s teplými i studenými recepturami a jejich význam pro gastronomii, objasňuje rozdělení polévek. Učitel při práci se žáky demonstruje přípravu vložek a zavářek do polévek, rozčlenění omáčky a názorně demonstruje. K práci v modulu učitel využívá také multimediální učebnu, kde se zaměřuje na přípravu omáček. Modul seznamuje žáky s významem příloh doplňků k hlavním jídlům, zdůvodní žákům vhodnost příloh. Zaměřuje se na normování příloh a používání vhodných tepelných úprav při přípravě příloh a doplňků. Stanoví jaká technologická zařízení používat při tepelných úpravách. Připomíná zásady hygieny a bezpečnosti při práci.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: 2. Přiřadí polévky do jednotlivých skupin, připraví a naváže suroviny pro přípravu polévky 3. Používá technologické postupy při přípravě polévek, zavářek a vložek 4. Dokončuje, zahušťuje polévku, ochucuje dle technologického postupu a smyslů 5. Přiřadí omáčku do určité skupiny a charakterizuje druhy omáček 6. Rozlišuje druhy příloh a jejich význam 7. Ovládá přípravu příloh a doplňků za dodržení hygieny a bezpečnosti práce 8. Dodržuje hmotnost a podávání jednotlivých druhů příloh a doplňků 9. Připravuje jednoduché saláty</p>			
<p>Obsah modulu je strukturován do jednotlivých lekcí: 1. Ovládá přípravu příloh a doplňků za dodržení hygieny a bezpečnosti práce 2. Dodržuje hmotnost a podávání jednotlivých druhů příloh a doplňků 3. Připravuje jednoduché saláty 4. Polévky kašovitě, šlemové, speciální, krajové, přesnídávkové Výukový program – Kulinářské umění – Polévky <ul style="list-style-type: none"> • Krémové polévky zahuštěné jíškou • Krémové polévky ze zeleniny a luštěnin • Consommé • Polévky z vývarů • Studené polévky 5. Omáčky, tepelná úprava hrubých a jemných omáček Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky <ul style="list-style-type: none"> • Máslová omáčka (beurre blanc) • Bešamel • Glace, demi-glace • Holandská omáčka • Tomatová omáčka • Velouté • Základy jíšky 6. Podávání omáček a polévek 7. Význam, druhy příloh a normování příloh 8. Přílohy z brambor, mouky a krupice</p>			

9. Přílohy z těstovin a rýže

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

10. Jednoduché saláty /okurkový, rajčatový

Doporučené postupy výuky:

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

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

2) Výukový program – Kulinářské umění – Polévky

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

3) Výukový program – Kulinářské umění – Vývary

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

4) Výukový program – Kulinářské umění - Základní omáčky

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

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

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

6) Výukový program – Kulinářské umění - Těstoviny a gnocchi

- Jak připravit čerstvé těstoviny
- Jak připravit domácí gnocchi

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

- Kyselé zálivky (vinaigrette) a dresinky

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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

Výsledek 9:

Provede normování, připraví jednoduchý salát, prakticky předvede

Výsledek 6:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

Výukový program – Kulinářské umění

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Gastronomická pravidla, způsoby a systémy obsluhy	Kód modulu:	OV/KČ1/M4
Délka modulu:	30 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1, M2, M3		
<p>Charakteristika modulu: Modul využívá konkrétních poznatků z gastronomie, je zaměřen na výuku a praktická cvičení se zaměřením na jednoduchou obsluhu a praktické sestavování jídelních a nápojových lístků. Vysvětlí žákům rozdíly mezi jednoduchou a složitou obsluhou, předvede servis při jednoduché obsluze. Vychází z teorie a objasňuje žákům proč je zapotřebí dodržovat základní gastronomická pravidla, proč je zapotřebí dodržovat zásady při sestavování jídelních lístků a menu. Charakterizuje způsoby a systémy obsluhy.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplikuje znalosti skladby jídelního a nápojového lístku a menu 2. Definiuje, vybere a seřadí pojmy podle gastronomických pravidel 3. Analyzuje a kategorizuje gastronomické pojmy 4. Sestavuje jídelní lístky 5. Prakticky sestavuje nápojové lístky a dodržuje gastronomická pravidla 6. Určí způsoby a systémy obsluhy na jednotlivých pracovištích – simulace 			
<p>Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jídelní lístek – náležitosti jídelního lístku 2. Pořadí pokrmů na jídelním lístku 3. Nápojový lístek – náležitosti, pořadí nápojů na nápojovém lístku 4. Menu – hlediska a pravidla pro sestavování menu 5. Základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům 6. Způsoby a obsluhy 7. Systémy obsluhy 			
<p>Doporučené postupy výuky: Část modulu se soustředí na výklad s využitím znalostí z teoretické výuky. K sestavování menu a jídelních a nápojových lístků jsou využívány internetové stránky. Modul zdůrazňuje dodržování gastronomických pravidel při obsluze a při samotném sestavení jídelních a nápojových lístků. Žáci navrhnou menu pro jednotlivé skupiny hostů a poté je sami obsluhují podle již zpracovaných menu-simulace. Žákům budou vysvětleny vhodné systémy a způsoby obsluhy využívané na různých pracovištích, které následně budou demonstrovat v praxi. Žáci pracují převážně ve skupinách.</p>			
<p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Výsledek 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vytvoří jídelní lístek s náležitostmi, prakticky předvede <p>Výsledek 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sestaví jídelní lístek včetně náležitostí s dodržením gastronomických pravidel <p>Výsledek 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Navrhne nápojový lístek včetně náležitostí s dodržením gastronomických pravidel, prakticky předvede 			



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

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

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Úvodní hodiny BOZP, HACCP, pokrmy z jatečných mas, mletá masa	Kód modulu:	OV/KČ1/M5
Délka modulu:	70	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Ukončení modulů 1. ročníku a zvládnutí M1-M4		
<p>Charakteristika modulu:</p> <p>Modul opětovně seznamuje žáky s bezpečností a organizací práce ve výrobním a odbytovém středisku. Vysvětluje postupy založené na principu kritických bodů HACCP. Během provozu se zde dbá na dodržování sanitčního řádu. Učitel odborného výcviku klade důraz na oblečení kuchaře během přípravných prání a během provozu. Seznamuje žáky s rozdělením jatečných zvířat, rozdělení jatečných mas a přípravu pokrmů z jatečných mas. Žáci zde budou prakticky zpracovávat masa jatečných zvířat, používat správná technologická zařízení, vykostřovat a opracovávat je. Dále modul seznamuje žáky s přípravou mletého masa technologickými postupy při přípravě pokrmů.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uplatňuje požadavky na hygienu a organizaci práce ve výrobním středisku 2. Jedná v souladu s právními předpisy a předpisy organizace práce 3. Uplatňuje pravidla osobní hygieny 4. Používá pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 5. Aplikuje postupy založené na principu HACCP 6. Rozlišuje druhy jatečných zvířat a jednotlivých částí 7. Volí vhodné náčiní při vykostřování a porcování masa z jatečných zvířat 8. Přiřadí správný druh masa k danému pokrmu 9. Volí vhodné technologické vybavení a vhodné technologické postupy 10. Dokončuje pokrm dle technologického postupu a smyslu 11. Umí použít vhodný druh a část masa pro mletí dle použití jako steakové maso a maso vhodné pro dušení a pečení. 			
<p>Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 2. Požární ochrana a právní předpisy 3. HACCP systém kritických bodů Výukový program – Kulinářské umění - HACCP <ul style="list-style-type: none"> • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 4. Povinnosti kuchaře, pomůcky kuchaře, příprava pracoviště na provoz 5. Jatečná zvířata – druhy, využití ve veřejném stravování 6. Hovězí maso – význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy 7. Telecí maso – význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy 8. Vepřové maso – význam, rozdělení, vhodné tepelné úpravy 9. Skopové a jehněčí maso – význam, rozdělení vhodné tepelné úpravy 10. Mleté maso – druhy a použití, vhodné tepelné úpravy 			

Doporučené postupy výuky:

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

Kombinují se demonstrační metody s využitím multimediální techniky.

Výukový program – Kulinářské umění - HACCP

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

- Používá pravidla osobní a pracovní hygieny

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

- Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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

Výsledek 9:

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

Výsledek 10:

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

Výsledek 11:

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

Výsledek 12:

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

Výsledek 13

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



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

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení, slovní obhajoba
- Test
- Hodnocení aktivity

Doporučená studijní literatura:

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Nápoje - příprava míchaných nápojů, pivo, víno, lihoviny	Kód modulu:	OV/KČ1/M6
Délka modulu:	50hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M5		
Charakteristika modulu: Modul žáky seznamuje s míchanými nápoji, se surovinami, které se používají při přípravě míchaných nápojů. Vysvětlí žákům, které suroviny lze spojovat pro míchané nápoje, jaké náčiní používat při přípravě nápojů. Žáci zde získají zručnost potřebnou pro míchání alkoholických a nealkoholických nápojů. V další části modulu seznamuje žáky s alkoholickými nápoji jako je pivo, víno, obsluhou pivního zařízení. Žáci se seznámí s ošetřováním pivního zařízení, skladováním nápojů. Modul dále vysvětlí žákům výrobu a přípravu alkoholických nápojů a seznámí je s podáváním a teplotami alkoholických nápojů.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">1. Používá odbornou literaturu2. Přípravuje kvalitně a efektivně alkoholické a nealkoholické míchané nápoje3. Pojmenuje suroviny pro výrobu piva, vína a lihovin4. Vysvětlí výrobu piva, vína a lihovin5. Vyjmenuje vinařské oblasti a servis vína6. Popíše způsoby ošetřování piva, vína7. Načepuje pivo a obsluhuje výčepní zařízení			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: <ol style="list-style-type: none">1. Základní pravidla servisu a přípravy míchaných nápojů, suroviny k přípravě2. Inventář a vybavení barového pultu3. Povinnosti barmana příprava barového pultu4. Druhy míchaných nápojů a vhodnost použití5. Výroba nealkoholických a alkoholických nápojů6. Pivo-druhy, vlastnosti, balení a záruční lhůty7. Pivní výčepní zařízení, obsluhy a údržba, podávání piva8. Víno-druhy, vinařské oblasti, použití a podávání9. Výroba přírodních vín, ostatních druhů vín, vady a ošetřování vína10. Lihoviny-výroba, podávání11. Teplé alkoholické nápoje			
Doporučené postupy výuky: Používají se názorně demonstrační metody výuky s návazností na teoretické znalosti, část modulu je zaměřena na praktická cvičení se zaměřením na zásady při přípravě míchaných nápojů a řadí míchané nápoje do skupin. Praktická cvičení jsou procvičována v učebně stolničení. Využívá se multimediální technika a využívají se internetové stránky- www.Hopemzabar.cz Praktická výuka probíhá ve cvičném baru a žáci simulují obsluhu. Praktická cvičení se zaměří na: obsluhu pivního zařízení, výběr vhodného inventáře, podávání nápojů.			
Výsledek 1: <ul style="list-style-type: none">• Připraví suroviny k přípravě míchaných nápojů, servíruje nápoj, praktické předvedení			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

..

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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

Výsledek 9:

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

Výsledek 10:

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

Výsledek 11:

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

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení
- Slovní obhajoba
- Test
- Aktivita

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Praha, Fortuna 2004

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

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

PŘEDMĚT		ODBORNÝ VÝCVIK	
Název modulu:	Pokrmý z drůbeže, ryb, zvěřiny a bezmasé pokrmý	Kód modulu:	OV/KČ1/M7
Délka modulu:	50 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M6		
<p>Charakteristika modulu: Modul specifikuje druhy mas a žáci zde získávají praktické informace o druhu a konzistenci jednotlivých druhů. Seznamuje žáky s dobou přípravy drůbeže, ryb a zvěřiny. Modul dále vysvětluje používání technologických postupů pro přípravu bezmasých pokrmů. Seznámí žáky se zásadami racionální výživy.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> Dle významu a správného použití, připraví masa ryb, drůbeže, zvěřiny k tepelné úpravě Rozdělí ryby na sladkovodní a mořské, drůbež na hrabavou a vodní, zvěřinu na vysokou, nízkou, pernatou, srstnatou, černou. Popíše předběžnou úpravu a přípravu ryb, zvěřiny, drůbeže. Používá technologické postupy při přípravě drůbeže, ryb, zvěřiny, Vybrané druhy mas nakládá, marinuje, formuje, špikuje, dělí, nebo používá v celku Připravuje bezmasé pokrmý dle technologických postupů z mouky, těstovin, sýra, brambor, zeleniny a luštěnin 			
<p>Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ryby-jejich význam, zpracování, dělení a tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami <ul style="list-style-type: none"> Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování Jak opékat ryby Mořské plody, mušle, mořští koryši Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <ul style="list-style-type: none"> Ceviche - marinování ryb a mořských plodů Suché marinování - gravlax Drůbež-význam, dělení, zpracování a tepelné úpravy Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s drůbeží <ul style="list-style-type: none"> Porcování a vykostování drůbeže Základy práce s drůbeží Zvěřina-význam, zpracování, dělení, nakládání, marinování Výukový program – Kulinářské umění - Nakládání a marinování <ul style="list-style-type: none"> Nakládání masa do solného nálevu (brining) Nakládání masa do marinády Suché marinování - gravlax Formování a tepelné úpravy Příprava pokrmů z drůbeže, ryb, zvěřiny a mletých mas dle technologických postupů Příprava bezmasých pokrmů z mouky, těstovin, sýra, brambor, zeleniny a luštěnin 			
<p>Doporučené postupy výuky:</p> <ol style="list-style-type: none"> Modul je částečně zaměřen na výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část modulu se zaměřuje na demonstrační výuku, kde učitel odborného výcviku předvede některé úkony a žáci pak takto pracují. Praktická část je zaměřena hlavně na nakládání zvěřiny, formování drůbeže a tepelnou přípravu pokrmů z ryb, drůbeže a bezmasých pokrmů Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s rybami <ul style="list-style-type: none"> Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování 			

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

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

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů I.

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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

Výukový program – Kulinářské umění

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Složitá obsluha základní forma, gastronomická pravidla, složitá obsluha vyšší forma	Kód modulu:	OV/KČ1/M8
Délka modulu:	50	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulů M1-M7		
<p>Charakteristika modulu:</p> <p>Modul se zaměřuje na složitou obsluhu a gastronomická pravidla, která se složitou obsluhou úzce souvisí. Seznámí žáky s charakterem složité obsluhy, s přípravou pracoviště při složité obsluze, s organizační stránkou složité obsluhy, s inventářem, který se používá při složité obsluze. Vysvětluje žákům jak pracovat před hostem, a toto také žáci provádí v praktických cvičeních s učitelem odborného výcviku.</p> <p>Dále se modul zaměřuje na složitou obsluhu, zručnost, obratnost číšníka při servisu pokrmů. Je kladen důraz na vysoce odbornou a samostatnou činnost. Seznamuje žáky s pravidly přípravy pokrmů. Seznamuje žáky s požadavky na znalost a předpoklad druhé profese.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kombinuje teoretické a praktické znalosti a dovednosti Shrnuje dosavadní znalosti a organizuje sled činností Uvádí, přijímá hosty a obsluhuje je dle pravidel složité obsluhy Překládá pokrmy a servíruje nápoje dle pravidel složité obsluhy Aplikuje gastronomická pravidla v praxi Prokazuje vysokou odbornost při servisu pokrmů Dohotoví, dochutí a míchá pokrmy před hostem Dranžíruje ryby, drůbež a pečená masa Prokazuje odborné dovednosti při flambování a přípravě před hostem 			
<p>Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> Společenská pravidla při složité obsluze, přijímání hostů a příjem objednávek Inventář používaný na úseku obsluhy při složité obsluze, práce na keridonu Gastronomická pravidla-sled pokrmů Objednávka a přejímka objednávky, servis pokrmů, založení studených příloh Transport a prezentace předkrmů a pokrmů, překládání pokrmů Dohotovování pokrmů Ochucování a míchání pokrmů Flambování – základní pravidla, flambování masa Flambování palačinek a ovoce Dranžírování – ryb, drůbeže, pečených mas 			
<p>Doporučené postupy výuky:</p> <p>Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část tvoří demonstrační vyučování a praktické ukázky učitelem odborného výcviku. Učitel preferuje práci ve skupinách s využitím simulace-obsluha hostů při složité obsluze. Při sestavování menu pro jednotlivé společnosti žáci využívají multimediální učebnu.</p>			
<p>Kritéria hodnocení:</p>			

Výsledek 1:

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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

Výsledek 9:

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

Výsledek 10:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 2004

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Úvodní hodiny BOZP, HACCP, příprava jídel na objednávku	Kód modulu:	OK/KČ1/M9
Délka modulu:	40 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Zvládnutí učiva 1. a 2. ročníku a splnění modulů M1-M8		
<p>Charakteristika modulu:</p> <p>Modul opětovně seznamuje žáky s bezpečností a organizací práce ve výrobním a odbytovém středisku. Vysvětluje postupy založené na principu kritických bodů HACCP. Během provozu se zde dbá na dodržování sanitačního řádu. Učitel odborného výcviku klade důraz na oblečení kuchaře a číšníka během přípravných prací a během provozu. Dále modul seznamuje žáky s přípravou minutkových pokrmů z jatečních zvířat, zvěřiny, ryb, drůbeže, a vnitřností. Žákům vysvětlí jak zacházet v minutkové kuchyni s náčiním a náradím, je důležitá bezpečnost práce. Vede žáky tak, aby respektovali nové trendy ve výživě, ve výrobním středisku pracovali efektivně s minimální ztrátou času.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání</p> <p>Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uplatňuje požadavky na hygienu a organizaci práce v odbytovém a výdejním středisku 2. Jedná v souladu s právními předpisy a předpisy organizace práce 3. Uplatňuje pravidla osobní hygieny 4. Používá pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 5. Aplikuje postupy založené na principu HACCP 6. Rozlišuje druhy mas minutkových pokrmů 7. Porcuje všechny druhy mas 8. Dodržuje výrobní postupy při tepelné úpravě 9. Používá technologická zařízení vhodná k tepelným úpravám 10. Přiřadí vhodné přílohy k minutkovým pokrmům 			
<p>Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pravidla osobní, pracovní hygieny a hygieny pracoviště 2. Požární ochrana a právní předpisy 3. HACCP systém kritických bodů Výukový program – Kulinářské umění - HACCP <ul style="list-style-type: none"> • HACCP – příjem, skladování a příprava • HACCP – vaření, udržování a výdej • HACCP – zchlazování a regenerace 4. Povinnosti kuchaře a číšníka 5. Příprava pracoviště na provoz 6. Pomůcky kuchaře, ošetření, použití 7. Pomůcky číšníka, ošetření, použití, společenská výchova 8. Minutky z hovězího masa Výukový program – Kulinářské umění - Jak pracovat s masem <ul style="list-style-type: none"> • Jak opékat hovězí steaky • Jak opékat ostatní steaková masa Výukový program – Kulinářské umění - Metody vaření - suché teplo <ul style="list-style-type: none"> • Grilování - druhy grilů a metody grilování • Grilování - maso 			

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

Doporučené postupy výuky:

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

Kritéria hodnocení:**Výsledek 1:**

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

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

- Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 9:

- Pracuje dle výrobních technologických postupů, prakticky předvede

Výsledek 10:

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

Výsledek 11:

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

Postupy hodnocení:

- Praktické předvedení, slovní obhajoba
- Test
- Hodnocení aktivity

Doporučená studijní literatura:

Receptury teplých pokrmů - J. Rumštuk a kol.

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

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

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

Výukový program – Kulinářské umění

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

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava výrobků studené kuchyně	Kód modulu:	OV/KČ1/M10
Délka modulu:	35 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M9		
<p>Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s výrobky studené kuchyně, připomíná práci s odbornou literaturou a to s recepturami studené kuchyně. Připomíná dále učivo 2. ročníku a to studené omáčky. V modulu učitel praktického vyučování klade důraz na pečlivost při zdobení výrobků studené kuchyně a klade důraz na estetizaci a senzorní hodnocení výrobků.</p>			
<p>Předpokládané výsledky vzdělávání Žák:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pracuje s recepturami studených pokrmů 2. Připraví suroviny na výrobu studených výrobků 3. Používá výrobní technologické postupy 4. Upravuje výrobky studené kuchyně před expedicí 5. Připravuje studené pokrmy s typickými požadovanými vlastnostmi 			
<p>Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Příprava majonézy a marinád 2. Obložené chlebíčky (salámové, sýrové) 3. Saláty vázané majonézou 4. Saláty bez majonézy, zeleninové saláty 5. Obložené mísy 6. Paštiky 			
<p>Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretickou výuku, větší část tvoří názorné ukázky učitele odborného výcviku. Probíhá praktická výuka ve skupinách i samostatně podle složitosti probíraného tématu. Praktická cvičení a ukázky se zaměřují hlavně na estetizaci a správné technologické postupy při přípravě výrobků a pokrmů studené kuchyně.</p>			
<p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Výsledek 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Používá doporučenou literaturu pro přípravu studených pokrmů, provádí pracovní úkony dle zásad hygieny, připraví majonézu a marinádu, prakticky předvede <p>Výsledek 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při přípravě dodržuje technologické postupy, připraví obložené chlebíčky a klade důraz na úpravu a estetizaci, prakticky předvede <p>Výsledek 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Připraví saláty vázané majonézou, dodržuje technologické postupy při přípravě a dbá na hygienu při práci, prakticky předvede <p>Výsledek 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Připraví saláty bez majonézy a zeleninový salát dle receptury, prakticky předvede 			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Postupy hodnocení:

- Praktická ukázka, slovní obhajoba
- Test
- Aktivita

Doporučená studijní literatura:

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

Rumštuk, J.: *Receptury teplých pokrmů IQ 147*

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987

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



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Společensko-zábavní střediska, slavnostní hostiny	Kód modulu:	OV/KČ1/M11
Délka modulu:	50	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M10		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky se společensko-zábavními středisky, seznamuje je s klientelou hostů. Vysvětluje žákům jak předcházet nehodám a jak řešit složité situace s hosty. Připomíná profesní etiku, kvalitní obsluhu a servis pokrmů. Dále modul seznamuje žáky s obsluhou slavnostních hostin. Vysvětluje některá specifika a zvláštnosti při práci číšníka při složité obsluze. Navrhuje způsoby obsluhy a rozvíjí odborné kompetence žáků při studiu modulu. Dbá na gastronomická pravidla a simuluje obsluhu při slavnostních hostinách.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none">1. Začleňuje střediska mezi společensko-zábavní2. Obsluhuje dle pravidel společensko-zábavních středisek3. Prakticky provádí práci na výukovém programu Mefisto- skladová evidence, pokladna4. Obsluhuje hosty zahraniční, tuzemské a používá pravidla obsluhy5. Volí způsoby obsluhy6. Vybere a definuje pojmy – slavnostní hostina, raut, banket7. Navrhuje a sestavuje slavnostní tabule8. Plánuje způsoby obsluhy na slavnostní akce9. Samostatně obsluhuje slavnostní hostiny10. Dodržuje společenská pravidla a zasedací pořádek			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: <ol style="list-style-type: none">1. Příprava a rozdělení společensko-zábavních středisek2. Podávání nápojů a pokrmů dle střediska3. Způsoby při obsluze ve společensko-zábavních střediscích4. Slavnostní hostiny, zajištění hostiny-rautu a banketu5. Zasedací pořádek, příprava slavnostní tabule sestavení menu6. Banket-charakteristika banketu, banketní obsluha7. Raut-charakteristika raut a obsluha8. Libreto / SOP			
Doporučené postupy výuky: Část modulu navazuje na teoretickou výuku a větší část modulu se zaměřuje na názorně demonstrační metody. Ve výuce se používá simulace některých situací, které mohou nastat při obsluze ve společensko-zábavních střediscích. Další část modulu se zaměřuje na výklad s návazností na teoretické vyučování. Větší část jsou názorné ukázky přípravy slavnostních tabulí, obsluhy při banketech a rautech. Žáci pracují převážně ve skupinách a připravují slavnostní tabule v učebnách stolničení.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: <ul style="list-style-type: none">• Rozdělí společensko-zábavní střediska a připraví tyto na provoz, prakticky předvede			

Výsledek 2:

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

Výsledek 3:

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

Výsledek 4:

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

Výsledek 5:

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

Výsledek 6:

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

Výsledek 7:

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

Výsledek 8:

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

Postupy hodnocení:

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

Doporučená studijní literatura:

Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 2004



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*
 Kód a název oboru vzdělávání: *65-51-H/01 Kuchař-číšník*
 Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*
 Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*
 Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

PŘEDMĚT	ODBORNÝ VÝCVIK		
Název modulu:	Příprava moučnicků a moučných jídel	Kód modulu:	OK/KČ1/M12
Délka modulu:	35 hodin	Platnost od:	1. 9. 2022
Typ modulu:	Povinný	Pojetí modulu:	Teoreticko-praktický
Vstupní předpoklady:	Splnění modulu M1-M11		
Charakteristika modulu: Modul seznamuje žáky s přípravou moučnicků a moučných jídel, klade důraz na správnou výživu a racionální výživu. Zaměřuje se na tepelné úpravy moučnicků a seznamuje žáky s energetickou hodnotou moučnicků. Vysvětlí žákům přípravu těst, kvásku a přípravu polev, sladkých omáček, kterými doplňujeme moučnicků a moučná jídla.			
Předpokládané výsledky vzdělávání Žák: <ol style="list-style-type: none"> Zařadí moučnick mezi restaurační jednoduché nebo cukrářské moučnicků Připravuje suroviny, zařadí moučnick nebo moučný pokrm dle druhu těsta Zpracovává různé druhy těst, linecké, plundrové, listové, lité... Pracuje dle technologického postupu Používá vhodná technologická zařízení pro přípravu moučnicků a moučných pokrmů 			
Obsah modulu je členěn do jednotlivých lekcí: <ol style="list-style-type: none"> Moučnicků, význam, podávání, rozdělení Příprava jednoduchých restauračních moučnicků Příprava cukrářských moučnicků Příprava krémů, polev a sladkých omáček Příprava moučných jídel 			
Doporučené postupy výuky: Část modulu tvoří výklad s návazností na teoretické vyučování, větší část se zaměřuje na demonstrační metody, ukázky přípravy těst a krémů. Při praktických ukázkách se klade důraz hlavně na technologické postupy, které jsou při přípravě těst velice důležité. Žáci zde pak opakují pracovní úkony, které názorně předvede učitel odborného výcviku.			
Kritéria hodnocení: Výsledek 1: <ul style="list-style-type: none"> Dodržuje technologické postupy při přípravě moučnicků, před expedicí sensoricky hodnotí, praktické předvedení, metrologicky Výsledek 2: <ul style="list-style-type: none"> Připraví jednoduché restaurační moučnicků, dodržuje technologické postupy a volí správná technologická zařízení pro přípravu moučnicků, praktické předvedení, slovní obhajoba Výsledek 3: <ul style="list-style-type: none"> Připraví cukrářské moučnicků dle technologického postupu, volí správná technologická zařízení pro přípravu moučnicků, praktické předvedení, slovní obhajoba Výsledek 4: <ul style="list-style-type: none"> Připraví suroviny k přípravě krémů, naváží suroviny, volí správný technologický postup, správné náčiní a technologická zařízení k přípravě krémů a sladkých omáček, prakticky předvede Výsledek 5: <ul style="list-style-type: none"> Připraví moučný pokrm, správně naváží suroviny pro přípravu moučných pokrmů, volí správný technologický postup a správná technologická zařízení, prakticky předvede 			



Střední odborné učiliště

DAKOL, s.r.o.

735 72 Petrovice u Karviné č.570

Školní vzdělávací program: *Kuchař-číšník*

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

Délka a forma studia: *jednoleté denní studium*

Stupeň vzdělání: *střední vzdělání s výučním listem, EQF3*

Datum platnosti ŠVP: *od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022*

Postupy hodnocení:

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


Doporučená studijní literatura:

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

Rumštuk, J.: Receptury teplých pokrmů IQ 147

Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987


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

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF3 Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

8 POPIS PODMÍNEK VÝUKY


- **Materiální a prostorové podmínky**

<i>Vzdělávací prostory a specializované učebny</i>	<i>Standardní vybavení</i>
Pavilon A 3 PC učebny vybaveny multimediálním vybavením s projektorem a PC/48 ks/ 4 učebny vybavených standardně 1 multimediální učebna 1 jazyková učebna s dataprojektorem a interaktivní tabulí a 12 PC	2 školní keramické tabule, katedra, lavice, židle Připojení do sítě LAN, internet, softwarové vybavení Windows XP, programy pro výuku psaní na stroji Alt-Finger, účetnictví STEREO, grafické programy COREL, HASAP Gastro, aj.
Pavilon B 6 učeben vybavených standardně	školní tabule, katedra, lavice, židle
Pavilon C 7 učeben vybavených standardně 1 učebna vybavena multimediálním vybavením s projektorem a PC Odborná učebna – školní kavárna	školní tabule, katedra, lavice, židle
Pavilon J 1 odborná učebna stolničení 2 cvičné kuchyně 1 učebna pro výuku gastro oborů s možností využití audiovizuální techniky	odborné učebny jednotlivých oborů jsou vybaveny stroji a zařízeními odpovídající příslušnému oboru vzdělání tabule, židle, lavice, zařízení pro příslušný obor stroje a zařízení
Pavilon T 1 tělocvična	vlastní sportovní náčiní pro výuku TV

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	---	--

- **další prostory:**

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

 <p>Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570</p>	<p>Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: <i>Kuchař-číšník</i> Kód a název oboru vzdělávání: <i>65-51-H/01 Kuchař-číšník</i> Délka a forma studia: <i>jednoleté denní studium</i> Stupeň vzdělání: <i>střední vzdělání s výučním listem, EQF3</i> Datum platnosti ŠVP: <i>od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022</i></p>	
--	---	--

• Personální podmínky


tento vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem který ve své práci uplatňuje níže uvedené principy:

- ~ princip trvalého zlepšování
- ~ orientace na žáky jako příjemce vzdělávací služby
- ~ zapojení žáků do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- ~ metody sebe evaluace
- ~ princip pozitivní motivace
- ~ princip týmové spolupráce
- ~ podíl všech pedagogů školy na tvorbě vzdělávacích strategií i krátkodobých plánů školy
- ~ zapojení všech partnerů škol do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů

Všichni pracovníci školy jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č.563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících i vyhlášky č.317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému. Další vzdělávání pedagogických pracovníků je zaměřeno a organizováno podle školního plánu v dokumentaci ISO:

- ~ studium ke splnění kvalifikačních předpokladů
- ~ studium ke splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných metodických činností:
 - koordinátor v oblasti ICT
 - výchovná a metodická prevence
- ~ 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, jejich další jazykové vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, sledování trendů ve vyučovaných oborech i trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání. Pedagogický sbor je motivován ke zvyšování kariérního stupně akreditovaným a certifikovaným vzděláváním.

 Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. 735 72 Petrovice u Karviné č.570	Zřizovatel: Ing. Michaela Pacanovská, Mgr. Vladimír Kolder Školní vzdělávacího program: Kuchař-číšník Kód a název oboru vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník Délka a forma studia: jednoleté denní studium Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem, EQF3 Datum platnosti ŠVP: od 1. 9. 2022, č.j. 3/SOU/15/2022	
---	---	--

- **Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech**

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

- ~ školního řádu
- ~ provozních řádů odborných učeben
- ~ pokynů k výuce tělesné výchovy a k průběhu sportovních výcvikových kurzů
- ~ pokynů k výkonů praxí

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

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

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

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