



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště**

**Jindřichův Hradec**

**Školní vzdělávací program**

**65-51-H/01**

**Kuchař-číšník pro pohostinství**

**Zkrácené studium**



## OBSAH

<b>IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....</b>	<b>3</b>
<b>PROFIL ABSOLVENTA .....</b>	<b>4</b>
<b>CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍ PROGRAMU .....</b>	<b>7</b>
<b>ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY .....</b>	<b>13</b>
<b>TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP .....</b>	<b>17</b>
<b>UČEBNÍ OSNOVY .....</b>	<b>17</b>
<b>POTRAVINY A VÝŽIVA .....</b>	<b>18</b>
<b>TECHNOLOGIE .....</b>	<b>20</b>
<b>STOLNIČENÍ.....</b>	<b>22</b>
<b>EKONOMIKA.....</b>	<b>24</b>
<b>ODBORNÝ VÝCVIK .....</b>	<b>26</b>

**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM****IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE**

<b>Název školy:</b>	<b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Jindřichův Hradec, Jáchymova 478</b>
<b>Adresa:</b>	Jáchymova 478, 377 01 Jindřichův Hradec
<b>Zřizovatel:</b>	Jihočeský kraj
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>65- 51 – H/01 Kuchař-číšník</b>
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	<b>Kuchař-číšník pro pohostinství</b>
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma studia:</b>	1 rok, denní zkrácené studium
<b>Jméno ředitele:</b>	Mgr. Karel Chalupa
<b>Kontakty:</b>	<b>telefon: 384 323 181, 184; 384 361 782</b> <b>fax: 384 361 783</b> <b>email: <a href="mailto:sos-jh@sos-jh.cz">sos-jh@sos-jh.cz</a></b>  <b><a href="http://www.sos-jh.cz">www.sos-jh.cz</a></b>

**Platnost ŠVP: od 1. 9. 2010**

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 65 -51 H / 01 Kuchař- číšník .

## PROFIL ABSOLVENTA

<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>65 – 51 –H / 01 Kuchař – číšník</b>
<b>Název ŠVP:</b>	<b>Kuchař- číšník pro pohostinství</b>
<b>Dosažený stupeň vzdělání:</b>	<b>Střední vzdělání s výučním listem</b>
<b>Délka a forma studia:</b>	<b>1 rok, denní studium</b>
<b>Školní vzdělávací program je určen pro absolventy středních škol ukončených získáním výučního listu nebo maturitní zkouškou.</b>	

### Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent zná technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jejich jakost a technologickou využitelnost. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků, realizovat jejich odbyt a provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní. Zhotoví pokrmy teplé a studené kuchyně, připraví jednoduché moučníky, zkontroluje kvalitu provedené práce a zhodnotí její estetickou úroveň.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů.

### Výsledky vzdělávání

#### Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

Po ukončení přípravy v učebním oboru kuchař – číšník pro pohostinství a po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky absolvent:

- má osvojenou techniku posuzování potravin z hlediska jejich kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování,
- má znalost používání inventáře, ovládání obsluhy technického zařízení ve stravovacích provozech, odstraňování běžných poruch,
- ovládá přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů,
- ovládá techniku opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb,

- ovládá techniku skladování a ošetřování potravin a nápojů,
- ovládá přípravu běžných a technologicky náročných jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků, teplých nápojů dle platných receptur,
- umí esteticky upravovat jídla a nápoje k podávání a ovládá různé způsoby uchování hotových jídel a nápojů se zřetelem k platným hygienickým předpisům,
- ovládá přípravu jednoduchých jídel, minutek, salátů a moučníků,
- má osvojeny základy správné výživy všech věkových skupin a základy dietního stravování,
- ovládá základy techniky obsluhy a s ní související činnosti, jako je např. přijímání a evidování objednávek, vyúčtování s hostem,
- zvládá sestavování nabídkových listů, jídelních a nápojových lístků dle gastronomických pravidel a dietetických zásad, sestavuje menu pro různé příležitosti,
- má základní znalost sestavování kalkulací a stanovení ceny,
- má osvojeny základy organizace práce své a svých spolupracovníků, je schopen pracovat samostatně a v týmu,
- chápe podstatu tržního hospodářství a má základy obchodních a podnikatelských činností,
- ovládá odbornou terminologii typickou pro oblast gastronomie a je schopen využívat obecných poznatků, pojmů, pravidel a principů při řešení praktických úkolů,
- má základní dovednosti v používání počítače,
- umí manipulovat s obaly, nevratné obaly dovede likvidovat bez ohrožení životního prostředí, vratné obaly ukládat,
- umí spolupracovat při provádění fyzické i účetní inventury.

#### Předpokládané vědomosti a dovednosti obecného charakteru

Výuka postupně a promyšleně směřuje k tomu, aby po jejím ukončení absolvent:

- chápal význam a nutnost celkového osobního rozvoje a profesní připravenosti, byl vybaven základními dovednostmi pro styk s lidmi,
- je veden k tvořivé činnosti, spolupráci i zdravé soutěživosti, k samostatnosti a odpovědnosti v jednání i v pracovní činnosti,

- pozitivně přijímal získané vzdělání, uvědomoval si stále vzrůstající nároky na kvalifikovanou pracovní činnost i na inovace pracovních dovedností,
- byl ochoten a schopen se adaptovat na změny trhu práce a kvalifikací, uvědomoval si vliv přírodního prostředí a vliv rozvoje vědy a techniky na život lidí, rozhodoval se a jednal ve svém soukromí i v práci tak, aby chránil přírodu a kulturní památky,
- projevoval smysl pro čestnost, spolupráci a vzájemnou pomoc, byl ohleduplný k ostatním,
- se orientoval na trhu práce a aktivně se rozhodoval o svém pracovním uplatnění,
- měl vytvořeny základní předpoklady pro uplatnění v živnostenském podnikání, jak z hlediska profesních dovedností, tak z hlediska chápání potřeby aktivního přístupu k nalézání profesního uplatnění i nutnosti zdravého rizika k prosazení svých záměrů a orientoval se i v základních ekonomických otázkách této problematiky.

#### **Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání**

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍ PROGRAMU

<b>Kód a název oboru vzdělání</b>	<b>65- 51- H / 01 Kuchař- číšník</b>
<b>Název ŠVP</b>	<b>Kuchař- číšník pro pohostinství</b>
<b>Dosažený stupeň vzdělání</b>	<b>Střední vzdělání s výučním listem</b>
<b>Délka a forma studia</b>	<b>1 rok, denní zkrácené studium</b>

### Podmínky pro přijetí ke studiu

- úspěšné ukončení středního vzdělání s výučním listem nebo s maturitní zkouškou,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání, které stanovuje Nařízení vlády a o jeho splnění rozhoduje praktický lékař
- splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok
- přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., v posledním znění

### Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. Do učebního oboru kuchař – číšník pro pohostinství mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními pohybového systému znemožňujícími zátěž páteře a trupu,
- prognosticky závažnými chronickými onemocněními pohybového systému znemožňujícími práci ve vynucené poloze a středně velkou zátěž,
- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce končetin,
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže,
- prognosticky závažnými imunodeficitními stavy,
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to k praktické výuce a předpokladu práce s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením,
- prognosticky závažnými nemocemi oka znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny.

Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrující praktický lékař.

### Ukončování vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky z odborných a ekonomických předmětů, z ústní závěrečné zkoušky z odborných a ekonomických předmětů a z praktické zkoušky, která obsahuje přípravu slavnostní tabule, přípravu pokrmů včetně normování a obsluhu. Praktická zkouška trvá 2 dny. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

### **Organizace výuky**

Příprava žáků je organizována jako jednoleté denní studium. Žáci se souvisle účastní odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem a každý týden věnují 4 hodiny konzultacím a přezkoušením z odborných předmětů. Teoretické znalosti získávají především samostudiem, odborné znalosti získávají při odborném výcviku.

Praktické vyučování probíhá v odborné učebně školy a na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob. Smluvní zajištění praktické výuky 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. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je kontrolována učiteli odborné výuky a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Zástupci podnikové sféry jsou pravidelně zváni k závěrečným zkouškám.

### **Pojetí vzdělávacího programu**

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci, usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Vzdělávací program umožňuje získání odborných vědomostí a manuálních dovedností potřebných k vykonávání povolání kuchař-číšník. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybíráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu.

Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Technologie a praktická příprava je zaměřena na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy.

Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

### **Metody a formy výuky**

Jsou voleny s ohledem na obsah učiva a výsledky vzdělávání, jichž se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle potřeb a zkušeností žáka a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se především dotýkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je



kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákových postojů – samostatné práce žáků, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, analýza výsledků. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Žáci se zapojují do prezentačních akcí školy. Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, 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. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy. Žáci se podílejí na přípravě a zajištění rautů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáka.

### **Hodnocení žáků**

Při hodnocení žáků se používá numerické a slovní hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Jindřichův Hradec.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Učitel odborného předmětu využívá k hodnocení žáka různé druhy zkoušek – testy, písemné práce, ústní zkoušení, domácí úkoly. Při hodnocení je pak klasifikována ucelenost, přesnost, vytrvalost, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatnit tuto získanou výbavu při řešení teoretických a praktických úkolů, s přihlédnutím na samostatnost a vlastní tvořivost. Hodnotí se také vztah k práci, osvojení si praktických dovedností a návyků, aktivita, přístup, ochota, samostatnost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy při akcích školy.

### **Charakteristika obsahových složek**

Vzdělávání poskytované SOŠ a SOU Jindřichův Hradec žákům zkráceného studia je pouze odborné. Odborná složka vzdělávání poskytuje širší odborný základ a především připravuje na budoucí povolání. Poskytuje žákům ucelený soubor vědomostí, praktických dovedností a návyků nezbytných pro jejich budoucí uplatnění v povoláních v pohostinství jako kuchař - číšník.

### **Charakteristika obsahových okruhů odborného vzdělávání**

#### **Okruh ekonomický**

Učivo tohoto obsahového okruhu umožňuje žákům poznat základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků společného stravování a jejich hospodařením, umožní jim osvojit si základní vědomosti a dovednosti z oblasti organizace práce na pracovišti, pracovněprávních vztahů a soukromého podnikání.

## **Okruh gastronomický**

Učivo tohoto okruhu umožňuje žákům získat přehled o potravinách a nápojích, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě pokrmů a nápojů. Žáci se seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

## **Odborný výcvik**

Odborný výcvik je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných vědomostí. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné pro získání profesionálních návyků v gastronomických provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností i teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají zkušenosti. Žáci se učí účelné organizaci práce, hospodaření s potravinami a jejich zpracování, používání techniky pro potřeby gastronomických provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce a hygienických a ekologických norem. V odborném výcviku jsou žáci vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce.

Odborný výcvik je vykonáván ve vhodně vybavených zařízeních pod vedením pedagogických pracovníků nebo kvalifikovaných instruktorů.

## **Rozvíjení občanských a klíčových kompetencí**

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby se učil pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotlivých požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou. Zároveň se žák podílí na vytváření příznivého klimatu ve škole.

Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude respektovat druhé.

Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné, i s využitím informační technologie. Zde je kladen důraz na využití těchto znalostí pro pracovní i osobní život.

Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování kompetencí je veden tak, aby vykazoval vývojový posun během studia.

**Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů**

Vyučovací předmět	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Kompetence využívat prostředky IKT a pracovat s informacemi	Občanská kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovním uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Odborné kompetence
Ekonomika	●	●		●	●	●	●	●	●
Technologie	●	●						●	●
Stolničení	●	●	●	●		●	●	●	●
Potraviny a výživa	●	●			●		●	●	●
Odborný výcvik	●	●		●			●	●	●

**Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Vzdělávání žáků se SPV probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č.73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je dle zákona žák se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním.

Žáci se zdravotním znevýhodněním se mohou ve škole vzdělávat pouze na doporučení lékaře, k jejich znevýhodnění je přihlíženo, jak při výuce, tak při hodnocení žáka.

Žáci se zdravotním postižením se mohou ve škole vzdělávat pouze, jsou-li schopni výkonu profese kuchaře a číšníka a na doporučení lékaře.

Má-li žák z PPP návrh na integraci, je integrován do běžné třídy a je pro něj sestaven individuální plán. Žák je dlouhodobě sledován a je mu věnována individuální pozornost ve spolupráci s kolektivem pedagogů a výchovným poradcem. Pro každého žáka jsou voleny vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Cílem takovéto výuky je, aby si i přes svůj handicap vyvinul potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence.

Tímto způsobem mohou být vzdělávání i žáci dlouhodobě nemocní.

Důraz je zde kladen na to, aby v potřebném rozsahu byli informováni všichni vyučující, kteří žáka učí nebo do jeho výuky nějakým způsobem zasahují.

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s těmito institucemi a organizacemi.

Oddělení sociálně právní ochrany dětí MÚ Jindřichův Hradec

Výchovní poradci základních škol  
Praktiční lékaři a specialisté.  
Středisko výchovné péče a výchovné ústavy  
Pedagogicko psychologická poradna

### **Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce**

Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast.

Prostory, ve kterých je prováděna výuka odpovídají vyhlášce 410/2005 Sb. a následným předpisům. /Hygienické požadavky na prostory a provoz škol/.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Žáci jsou proškoleni a se všemi riziky podrobně seznámeni.

Ochranné prostředky žáci dostávají na začátku školního roku i v průběhu školního roku a jejich používání se důsledně kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána a vysvětlena v Pracovním řádu a Školním řádu, se kterým jsou žáci seznámeni vždy na začátku školního roku nebo před konáním konkrétní akce. Proškolení se zapisuje do dokumentace třídy.

Žáci jsou poučeni rovněž při úvodních hodinách jednotlivých předmětů v podobě vstupního školení o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, o požární ochraně a poskytování první pomoci.

V odborném výcviku jsou žáci prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Ochrana žáků před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy je zpracována v Minimálně preventivním programu školy.

Je podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování.

Nácvik a procvičování činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (zákoník práce, vyhláška č. 288/2003 Sb., ve znění pozdějšího předpisu) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

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

**Práce pod dozorem** - vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově

obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

**Práce pod dohledem** - osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zřetelně neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení příslušného stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností vedoucích zaměstnanců příslušného učňovského zařízení v závislosti na charakteru tématu a podmínkách jednotlivých pracovišť, kde žáci příslušný tematický celek plní.

**Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy vždy v posledním platném znění:**

Seznámení s dislokací objektů a umístěním lékárniček první pomoci

Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků i studentů

Traumatologický plán SOŠ a SOU Jindřichův Hradec

Nařízení vlády č. 361/2007, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci

Zákoník práce 262/2006 Sb.

Vyhláška č. 288/2003 Sb. o pracích zakázaných mladistvým

Proškolení z poskytování první pomoci

Proškolení z požární ochrany vyhláška č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání přenosných hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentací, umístěním ohlašovacího požárů

V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

## ORGANIZAČNÍ, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

**Kód a název oboru vzdělání:** 65- 51-H/ 01

**Název ŠVP:** Kuchař - číšník pro pohostinství

### Organizační podmínky

Příprava žáků je organizována jako jednoleté denní studium. Žák se denně účastní odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Odborný výcvik žáků oboru kuchař- číšník probíhá v zařízení SOŠ a SOU Jindřichův Hradec (školní výcviková kuchyně) a v souladu s ustanovením § 65 školského zákona na pracovištích smluvních partnerů po celém okrese. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována učiteli odborné výchovy a zástupcem ředitele pro praktické vyučování ( docházka, chování žáků, obsah praxe).

Hlavním dokumentem ve výchovně vzdělávacím procesu je Školní řád. Ten zajišťuje jednotnost v pravidlech chování a jednání žáků i pedagogických pracovníků, obsahuje práva a povinnosti účastníků výchovně vzdělávacího procesu v teorii i v odborném výcviku. Všichni žáci i zaměstnanci mají povinnost se seznámit se Školním řádem a dodržovat ho. Školní řád rozvádí některá ustanovení Organizačního řádu školy a Pracovního řádu.

Seznámení žáků se školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí Klasifikačním řádem školy. Jsou v něm uvedena kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání a podmínky opravných zkoušek.

### **Personální podmínky**

Předměty v oboru kuchař - číšník vyučují učitelé s odbornou a pedagogickou způsobilostí. Svě znalosti si průběžně zdokonalují účastí na odborných seminářích či samostudiem.

Odborný výcvik řídí učitelé odborného výcviku a na smluvních pracovištích instruktory OV.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťují pedagogové ve spolupráci s dvěma kvalifikovanými výchovnými poradci.

Ve škole pracuje vyškolený metodik prevence sociálně patologických jevů.

Problematiku odborného výcviku řeší zástupce pro odborný výcvik a problematiku výuky zástupce pro teoretické vyučování.

### **Materiální podmínky**

Teoretické vyučování probíhá na pracovišti Mířiovského 678 v jedné z budov školy. V této budově je k dispozici 15 učeben, z toho tři odborné, jedna posilovna a cvičná kuchyně. Odborné učebny jsou : počítačová učebna, učebna psacích strojů a elektrikářská dílna. Učebna PC je vybavena 14 osobními počítači s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Ostatní učebny jsou vybaveny běžnou technikou, kapacita jedné učebny je 14 žáků ostatních 34 žáků. Vybavení pomůckami umožňuje provádět kvalitní výuku odborných předmětů.

V suterénu školy se nacházejí uzamykatelné šatny. Každá šatna slouží pro 1-2 třídy. Prostor před šatnami je monitorován kamerou.

V budově školy se dále nachází 8 kabinetů pro učitele, sekretářku a vedení školy, kotelná, údržbářská dílna a 5 skladů.

Praktické dovednosti si žáci zdokonalují na odborném výcviku. Pro kuchaře – číšníky je v budově školy zřízena odborná kuchyně, která je vybavena zařízením na mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícími a mrazícími zařízeními. Vybavení umožňuje žákům nácvič výroby jídel i obsluhy. Současně se zde žáci tohoto oboru stravují.

Odborný výcvik je také zajištěn na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob v různých typech provozních jednotek. Začátkem školního roku nebo pololetí jsou žáci obvykle zařazováni do nových smluvních pracovišť, aby se mohli seznámit s dalšími provozy. Všechna pracoviště jsou kontrolována, zda důsledně splňují požadavky bezpečnostní, požární a hygienické.

Organizace teoretického a praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a na oběd.

Jestliže nemohou žáci denně dojíždět na vyučování, mají k dispozici plně vybavený a zařízený domov mládeže, Jáchymova ul. 478 v Jindřichově Hradci. Domov mládeže poskytuje celodenní péči o žáky. Žáci mají zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve tří- až čtyřlůžkových pokojích,

sociální zařízení je umístěno na každém patře. Studenti mohou využívat komplexně zmodernizovaný domov mládeže.

Pro společné a společenské akce je zde možné využívat:

- klubovny s PC stanicemi (internet), televizorem
- společenskou a konferenční místnost
- plně vybavenou tělocvičnu

Pro přípravu na vyučování mají žáci k dispozici:

- písárnu / studovnu
- sportovní vybavení, posilovnu

**ZKRÁCENÉ STUDIUM UČEBNÍHO OBORU 65-51-H/01 KUCHARĚ – ČÍŠNÍK NA 1 ROK**

<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>65-51- H/ 01 Kuchař-číšník</b>
<b>Název ŠVP:</b>	Kuchař – číšník pro pohostinství
<b>Stupeň vzdělání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka studia:</b>	1 rok
<b>Forma studia:</b>	denní studium
<b>Datum platnosti:</b>	1.9.2010

**Učební plán:**

Zkrácený učební plán v délce 1 roku určen pro uchazeče, kteří získali střední vzdělání s maturitní nebo závěrečnou zkouškou.

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin	
	1.ročník	Celkem
Potraviny a výživa	1	1
Technologie	1	1
Stolničení	1	1
Ekonomika	1	1
Odborný výcvik	31	31
<b>Celkem</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

Učební plán rozpracován v souladu s plánem tříletého učebního oboru 69-51-H/01 Kuchař-číšník pro pohostinství, vydaný MŠMT dne 30.5.2003,č.j. 20737/03-23 s platností od 1.9.2003.



## UČEBNÍ OSNOVY

### Předměty:

Ekonomika  
Potraviny a výživa  
Stolničení  
Technologie  
Odborný výcvik

### TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP

<b>Škola</b>	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Jindřichův Hradec, Jáchymova 478				
<b>Kód a název RVP</b>	65-51-H/01 Kuchař-číšník				
<b>Název ŠVP</b>	Kuchař – číšník pro pohostinství				
	<b>RVP</b>		<b>ŠVP</b>		
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Min. počet vyuč. hodin za studium</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyuč. hodin za studium</b>	
	<b>týdenní</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenní</b>	<b>celkový</b>
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	1	32
Výroba pokrmů	10	320	Potraviny a výživa	1	32
			Technologie	1	32
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení	1	32
			Odborný výcvik	1	32
Disponibilní hodiny	44	1408	Odborný výcvik	30	960
<b>Celkem</b>	<b>64</b>	<b>2048</b>		<b>35</b>	<b>1120</b>

## Učební osnova předmětu

### POTRAVINY A VÝŽIVA

Název školy: **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jindřichův Hradec**

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař-číšník pro pohostinství**

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

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace: **32 hodin + 4 zkoušky**

**Potraviny a výživa, konzultace**

Platnost učební osnovy: **od 1. 9. 2010**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle předmětu

V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel. Žáci jsou také seznámeni s významem nápojů ve výživě, rozdělení nápojů, jejich výrobou a charakteristikou jednotlivých druhů.

Dále se seznámí se zásadami správného ošetřování a skladování potravin a žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni kombinovat potraviny a nápoje tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

##### Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník z obsahového okruhu Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví. Předmět je provázán s dalšími předměty např. Odbyt a obsluha, Technologie a Odborný výcvik.

#### Stručný popis vzdělávacího obsahu

Žák: Výstupy	Učivo	Průřezová témata
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalosti o potravinách ve výživě,</li> <li>- je schopen určit význam jednotlivých druhů pro lidský organismus</li> <li>tepelném zpracování</li> <li>- chápe důležitost vlákniny pro zdravý vývoj člověka</li> <li>- dokáže vysvětlit důležitost obilovin pro lidskou populaci</li> </ul>	<p>Potraviny – složení, jakost, skladování, konzervace</p> <p>Potraviny rostlinného původu. Ekologické zemědělství a biopotraviny</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná význam základních pochutin na lidský organismus vhodné použití</li> <li>- chápe přínos ostatních druhů pochutin pro teplou i studenou kuchyni</li> </ul>	<p>Sladidla</p> <p>Pochutiny</p> <p>Kypřící prostředky</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná složení, rozdělení</li> <li>- dokáže vysvětlit mlékárenské pojmy a úpravy mléka</li> <li>- žák dokáže vysvětlit vliv mléčných výrobků na zdraví člověka= ochrana před civilizačními chorobami</li> </ul>	Potraviny živočišného původu – tuky, mléko, vejce	
<ul style="list-style-type: none"> <li>jednotlivé druhy masa</li> <li>rozděluje podle jakostních tříd a podle použití</li> <li>- je schopen zařadit jednotlivé druhy masných</li> </ul>	Potraviny živočišného původu – maso a masné výrobky	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-žák dokáže vysvětlit působení kofeinu v teplých nápojích na lidský organismus</li> <li>- orientuje se v sortimentu studených nealkoholických nápojů</li> <li>-je schopen nabídnout vhodný nápoj dětem, těhotným ženám</li> </ul>	<p>Nápoje - nealkoholické studené</p> <p>Nápoje - nealkoholické a alkoholické teplé</p> <p>Nápoje alkoholické studené</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- žák zná potraviny vhodné a nevhodné při makrobiotické stravě, jejich použití a léčení</li> <li>-rozlišují druhy vegetariánství</li> <li>-žák se orientuje v druzích diet, umí definovat jednotlivé diety a navrhnout jídelní lístek s ohledem na</li> </ul>	Fyziologie výživy Výživa a její směry	<b><i>Člověk a životní prostředí</i></b>

Vypracovala: Slámová Zdeňka

## Učební osnova předmětu

### TECHNOLOGIE

Název školy: **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jindřichův Hradec**

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař- číšník pro pohostinství**

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

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace: **32 hodin + 4 zkoušky**

**Technologie**, konzultace

Platnost učební osnovy: **od 1. 9. 2010**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle předmětu:

Žákům jsou poskytovány informace o přípravě, úpravě a zpracování surovin, potravin a nápojů v souvislosti se zásadami racionální výživy při využití klasických i moderních technologických postupů přípravy a zpracování pokrmů.

Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu technologie žák

má základní vědomosti o technologické využitelnosti a způsobech předběžné přípravy a technologii zpracování potravin, polotovarů a nápojů. Zná technologické postupy přípravy pokrmů a jejich využití. Přípravuje jídla pro běžné a slavnostní příležitosti i pro dietní stravování a ovládá gastronomická pravidla a umí je uplatňovat při sestavování jídelního lístku.

##### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu Technologie, předmět je provozován s dalšími odbornými předměty např. Odbytem a obsluhou a Odborným výcvikem.

#### Stručný popis vzdělávacího obsahu

<b>Žák: Výstupy</b>	<b>Učivo</b>	<b>Průřezová témata</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s bezpečnostními předpisy</li> <li>- dodržuje osobní hygienu</li> <li>- umí objasnit termín hygiena prostředí, skladů</li> </ul>	Hygienické předpisy v gastronomii	<i>Člověk a svět práce</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>potravinách z předmětu –potraviny a výživa,</li> <li>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin</li> </ul>	Předběžná úprava surovin rostlinného a živočišného původu	

- umí popsat a vysvětlit rozdíly v základních tepelných úpravách a umí je využít v praxi	Tepelná úprava vařením Tepelná úprava dušením Tepelná úprava pečením Tepelná úprava smažením	
-zná technologické postupy přípravy polévek -umí zesílit a vyčistit vývary - orientuje se v rozdělení a využití polévek	Rozdělení a úprava vývarů Čištění a zesilování vývarů	
- ovládá výrobu zavářek a vloček do polévek -orientuje se ve speciálních polévkách přílohách a speciálních úpravách masa	Zavářky a vločky Speciální polévky	
- orientuje se v technologic. postupech přípravy omáček k hovězímu masu, jemnění, zahuštění - umí vysvětlit rozdíl a použití studených omáček	Druhy a význam omáček	
-zná technologické postupy přípravy tradičních příloh	Přílohy z brambor Přílohy z mouky Přílohy z rýže Přílohy ze zeleniny	
- zná tradiční technologické postupy výroby bezmasých pokrmů - dokáže použít vhodné přílohy	Bezmasé pokrmy Studená kuchyně	
-orientuje se v rozdělení jatečných druhů mas a ostatních druhů -umí popsat moučné pokrmy uvedené v recepturách teplých pokrmů - orientuje se v základních druzích těst a jejich přípravě - dokáže vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými korpusy	Minutkové pokrmy z jatečných druhů mas Moučníky	

Vypracovala: Slámová Zdeňka

## Učební osnova předmětu

### STOLNIČENÍ

Název školy: **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jindřichův Hradec**

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař- číšník pro pohostinství**

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

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace: **32 hodin + 4 zkoušky**

**Stolničení, konzultace**

Platnost učební osnovy: **od 1. 9. 2010**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle předmětu:

Cílem předmětu učiva je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. Žáci se seznámí s běžným a speciálním inventářem, s jeho použitím a údržbou. Seznámí se s technikou jednoduché a složité obsluhy, naučí se sestavovat jídelní a nápojové lístky, menu pro různé prostředí a společenské příležitosti. Při sestavování Jídelních lístků uplatní znalosti správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání zákazníků. Žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování, jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.

##### Charakteristika učiva:

Vychází z RVP 65-51-H/01 Kuchař- číšník z okruhu Odbyt a obsluha, předmět je provozován s dalšími odbornými předměty Odborný výcvik a Technologie.

#### Stručný popis vzdělávacího obsahu

Žák: Výstupy	Učivo	Průřezová témata
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje pojem stolničení a stolování</li> <li>- dokáže popsat organizaci práce v odbytovém středisku</li> <li>-dokáže rozdělit a charakterizovat odbytová střediska</li> <li>-orientuje se v základech bezpečnosti práce na provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Členění a kategorizace odbytových středisek</li> <li>Hygiena a bezpečnost práce</li> </ul>	<i><b>Člověk a životní prostředí</b></i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-rozlišuje malý stolní inventář</li> <li>- - žák umí rozlišit velký stolní</li> <li>- orientuje se v druzích stolů a vozíků, umí vysvětlit jejich použití</li> <li>-ovládá zásady správné obsluhy, dokáže vlastními slovy tyto zásady vysvětlit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</li> <li>Základní pravidla obsluhy</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí demonstrovat práci obsluhy</li> <li>- dokáže vysvětlit chování obsluhy při práci</li> <li>-umí použít pomůcky obsluhujících</li> <li>- umí charakterizovat techniku složité obsluhy- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> <li>- žák umí uspořádat pokrmy v jídelním lístku podle správného pořadí</li> <li>- dokáže uvést náležitosti jídelního a nápojového lístku</li> </ul>	<p>Gastronomická pravidla a jejich využití při sestavování jídelního lístku, nápojového lístku a menu</p> <p>Jednoduchá obsluha</p> <p>Systemy obsluhy</p> <p>Složité obsluha</p> <p>Složité obsluha-základní a vyšší forma</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí objasnit servis studených předkrmů, teplých předkrmů, polévek, hlavních chodů, moučníků, ovoce a zmrzliny</li> <li>- orientuje se ve výběru inventáře , který je nutný při servisu</li> </ul>	<p>Servis snídaní</p> <p>Servis obědů a večeří</p> <p>Servis moučníků</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-žák umí sestavit pořadí pokrmů a nápojů v menu</li> <li>-orientuje se v rozdělení a použití menu</li> <li>- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek</li> <li>je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek</li> </ul>	<p>Pravidla pro sestavování složitých menu</p> <p>Společensko-zábavní odbytová střediska</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek</li> <li>je seznámen s jednotlivými druhy společenských a zábavních středisek</li> </ul>	<p>Kavárny</p> <p>Vinárny</p> <p>Míchané nápoje</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže charakterizovat jednotlivé funkce hotelového a restauračního managementu</li> </ul>	<p>Obsluha ubytovacích zařízení</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>-charakterizuje další druhy společenských akcí</li> <li>-dokáže založit inventář na slavnostní hostinu,rozvrhnout obsluhu a připravit vyúčtování</li> </ul>	<p>Slavnostní hostiny</p> <p>Ostatní společenská setkání a gastronomické akce</p>	

Vypracovala: Slámová Zdeňka

## Učební osnova předmětu

### EKONOMIKA

Název školy: **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jindřichův Hradec**

Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař-číšník pro pohostinství**

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

Název vyučovacího předmětu a celková hodinová dotace: **32 hodin + 4 zkoušky**

**Ekonomické předměty, konzultace**

Platnost učební osnovy: **od 1. 9. 2010**

#### Pojetí vyučovacího předmětu:

##### Obecné cíle vyučovacího předmětu

Cílem předmětu Ekonomika je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní jednat efektivně a chovat se hospodárně. Žáci získají poznatky potřebné pro založení živnosti ve svém oboru, její efektivní a hospodárné provozování, pro plnění základních povinností podnikatele vůči státu, dodavatelům a odběratelům i základní vědomosti v pracovně-právních vztazích. Vědomosti je třeba stále doplňovat a aktualizovat v souladu se změnami v legislativě našeho státu.

##### Po absolvování výuky ve vyučovacím předmětu žák:

- zná a správně používá základní ekonomické pojmy; orientuje se v základních právních normách a umí v nich vyhledat potřebné informace;
- vysvětlí tržní mechanismus a umí posoudit vliv ceny na nabídku a poptávku;
- má základní znalosti v pracovně-právních vztazích, orientuje se v příslušné právní normě a umí své poznatky uplatnit při jednání se zaměstnavatelem; posoudí vhodné právní formy podnikání pro svůj obor a ví, jak postupovat při zakládání a při ukončení živnosti;
- zná základní povinnosti podnikatele vůči státu, orientuje se v daňové soustavě a umí řešit jednoduché příklady výpočtu daní i sociálního a zdravotního pojištění;
- rozlišuje jednotlivé druhy majetku a umí posoudit důsledky hospodaření s majetkem pro ekonomiku podniku;
- rozlišuje jednotlivé druhy nákladů a výnosů a umí vést daňovou evidenci; řeší jednoduché výpočty výsledku hospodaření i jednoduché kalkulace ceny;
- orientuje se v platebním styku a umí vyplnit doklady související s pohybem peněz.

#### Stručný popis vzdělávacího obsahu

<b>Žák: Výstupy</b>	<b>Učivo</b>	<b>Průřezová témata</b>
- pochopí podstatu trhu a jeho fungování- zpětnou vazbu	Základy tržní ekonomiky Tržní mechanismus- subjekty trhu	<b>Občan v demokratické společnosti</b>



<p>- chápe úlohu NH a dovede rozlišit rozhodující vlivy – pozitivní, negativní na jeho růst, pokles</p> <p>-zná hlavní úkoly cestovního ruchu</p>	<p>Národní hospodářství, cestovní ruch</p> <p>Podnik společného stravování</p>	<p><b>Člověk a svět práce</b></p>
<p>popíše základní právní normy pro podnikání, dovede charakterizovat jejich základní znaky</p> <p>-posoudí vhodné právní formy podnikání pro daný obor</p> <p>-orientuje se v náležitostech žádosti o živnostenské podnikání</p> <p>-vyhledává potřebné informace v právních normách či v zákonech a zná základní povinnosti podnikatele vůči státu</p>	<p>Podnikání, podnikatel</p> <p>Živnostenské podnikání</p> <p>Daňová evidence, platební styk</p>	
<p>-popíše podnik společného stravování, zná i jeho organizační strukturu</p> <p>-zná organizační strukturu podniku</p> <p>-orientuje se v oprávněném a neoprávněném podnikání</p>	<p>Organizace výroby, odbytu a ubytování</p> <p>Práce v oboru, předpisy, spol.stravování</p>	
<p>-seznáme se terminologií v daňové oblasti-základ daně, sazby, odpočty, plátce, poplatník, správce daně</p> <p>- charakterizuje hospodaření podniku</p> <p>- orientuje se v účetnictví</p> <p>- charakterizuje bankovní operace</p>	<p>Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku</p> <p>Peníze, daně, pojistné</p>	<p><b>Občan v demokratické společnosti</b></p>
<p>-vyhledává informace o nabídkách zaměstnání a vzdělávání</p> <p>-má znalosti o způsobu jednání se zaměstnavatelem</p> <p>-uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy a ukončování pracovního poměru</p> <p>- orientuje se v právech a povinnostech zaměstnanců-ZP</p>	<p>Zaměstnanci, pracovní poměr</p> <p>Vznik, ukončení pracovního poměru</p> <p>Povinnosti a práva pracovníků</p> <p>Trh práce</p>	<p><b>Člověk a svět práce</b></p>

Vypracovala: Ing. Neužilová Martina

## Učební osnova předmětu

### ODBORNÝ VÝCVIK

**Ročník: 1.**

**Počet hodin celkem: 992**

<p><b>Cíl předmětu</b></p>	<p>Cílem předmětu je aby žáci ovládali technologii přípravy pokrmů – technologické postupy přípravy, kontrola kvality, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky.</p> <p>Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci.</p> <p>Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů</p>
<p><b>Charakteristika učiva</b></p>	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace</i>.</p> <p>Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáže připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, masa ryb, drůbeže, zvěřiny, na využití masa skopového, jehněčího. Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy a seznamuje se se systémy obsluhy a jednotlivými formami prodeje. Při odborném výcviku je činnost žáka zaměřena na samostatné zvládnutí přípravy jídel na objednávku z jednotlivých druhů masa jatečných zvířat i z masa ryb, drůbeže a zvěřiny a vnitřností.</p>
<p><b>Metody a formy výuky</b></p>	<p>Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání. Využívají se moderní technologická zařízení ve výrobním středisku. Průběžně se využívá výklad, demonstrační metody, ukázky jednotlivých pracovních činností a týmové práce, práce s odbornou literaturou, praktická cvičení.</p>
<p><b>Hodnocení žáků</b></p>	<p>Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně a včas odevzdává. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Jindřichův Hradec.</p>

<p><b>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</b></p>	<p><b>Klíčové kompetence:</b>          Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností k vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka. Aby si žák byl vědom náročnosti zvoleného oboru, aby se dokázal vyrovnat s pracovními i osobními problémy, uměl se přizpůsobit pracovním podmínkám, stal se plnoprávným a hodnotným členem společnosti.</p> <p><b>Průřezová témata:</b>  <i>Občan v demokratické společnosti</i> – naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě, spolupracovat v týmu.  <i>Člověk a životní prostředí</i> – zacházet zodpovědně se surovinami, jednat s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.  <i>Člověk a svět práce</i> – motivovat žáky k aktivnímu pracovnímu životu, rozvíjet dovednost aplikovat získané poznatky, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, umět si samostatně vyhledat potřebné odborné informace pro profesní uplatnění.</p>
--	--

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Žák: Výstupy	Učivo	Průřezová témata
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany</li> </ul>	<p><b><u>1. Úvod 6 hodin</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní hygienické předpisy</li> <li>- bezpečnost, ochrana zdraví</li> <li>- právní předpisy, požární ochrana</li> <li>- povinnosti kuchaře – pomůcky</li> <li>- seznámení s inventářem</li> <li>- základy normování</li> </ul>	<p>Člověk a životní prostředí</p>
<p>rozlišuje obvyklé vybavení výrobního a odbytového střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- je seznámen s předpisy souvisejícími s odbytem výrobků a služeb</li> </ul>	<p><b><u>2. Pracovní činnosti 30 hodin</u></b></p> <p>Příprava výrobního střediska – základní technologické kuchařské dovednosti – krájení</p> <p>Příprava odbytového střediska – základní pravidla obsluhy</p>	

<p>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin</p> <p>- zná rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů</p>	<p><b><u>3. Předběžná úprava 70 hodin</u></b></p> <p>Předběžná úprava potravin – vážení, škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování</p> <p>Základní tepelné úpravy potravin – vaření, dušení, pečení, smažení</p>	
<p>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</p>	<p><b><u>4. Základní technologické úpravy polévek 20 hodin</u></b></p> <p>Příprava bílých a hnědých polévek – jednotlivé druhy vývarů, suroviny na přípravu polévek, dochucování, zjemňování</p>	Člověk a svět práce
<p>- zná technologické postupy přípravy základních omáček a umí je připravit</p> <p>- ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně</p>	<p><b><u>5. Základní technologické úpravy omáček 20 hodin</u></b></p> <p>Příprava jednotlivých druhů – základní bílé a hnědé omáčky, omáčky k vařenému hovězímu masu</p>	
<p>- hospodárně nakládá při práci se surovinami, energií, plynem a vodou</p> <p>- ovládá různé způsoby obsluhy a odbytu</p>	<p><b><u>6. Gastronomická pravidla 7 hodin</u></b></p> <p>Sestavování jídelních a nápojových lístků</p> <p>Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi</p>	Člověk a životní prostředí
<p>- zná a umí připravit jednotlivé druhy příloh z různých druhů základních surovin</p> <p>- dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin a volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy</p>	<p><b><u>7. Příprava příloh a doplňků k hlavním jídlům 80 hodin</u></b></p> <p>Příprava jednotlivých druhů příloh – z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin</p> <p>Příprava doplňků k hlavním jídlům</p> <p>Bezmasá jídla – z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů, luštěnin</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví pracoviště před zahájením provozu, prostře, během provozu obsluhuje a udržuje pořádek a po ukončení provede úklid</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>- volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny</li> </ul>	<p><b><u>8. Jednoduchá obsluha 30 hodin</u></b>          Snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny, večeře, je seznámen s vyúčtováním          Systémy obsluhy a formy prodeje</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systém vrchního číšníka</li> <li>- rajónový systém obsluhy</li> <li>- prodejní automaty, bufety, doplňkový prodej při akcích</li> </ul>	Občan v demokratické společnosti
--	--	----------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná požadavky na ošetřování a skladování potravin</li> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin</li> <li>- dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb</li> <li>- použije vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy</li> </ul>	<p><b><u>9. Masa jatečných zvířat 150 hodin</u></b>          Hovězí maso – opracování, úprava, dávkování, porcování, úprava základů, tepelná úprava          Telecí maso – opracování, úprava, tepelná příprava          Vepřové maso – rozdělení, použití, dávkování, porcování, tepelná úprava, uzené maso</p>	Člověk a životní prostředí
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>- ovládá techniku jednoduché obsluhy a nižší formy složité obsluhy</li> <li>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>- chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze</li> </ul>	<p><b><u>10. Složitá obsluha 45 hodin</u></b>          Základní pravidla při složité obsluze          Technika obsluhy, snídaně, inventář na složitý oběd          Recepce, rauty, bankety          Podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy při složité obsluze</p>	Občan v demokratické společnosti

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje</li> <li>- prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů</li> </ul>	<p><b><u>11. Nápoje 10 hodin</u></b> Skladování a ošetřování nápojů, jejich podávání, obsluha a údržba pivního zařízení</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z ostatních druhů masa jatečných zvířat</li> <li>- umí je vhodně použít tyto druhy masa a volí vhodné tepelné úpravy – vaření, dušení, pečení a smažení</li> <li>- dokáže ocenit přínos mletých mas při kuchyňském zpracování</li> </ul>	<p><b><u>12. Maso ostatních jatečných zvířat 90 hodin</u></b> Skopové, jehněčí, kůzlečí a králičí maso, tepelné úpravy jednotlivých druhů - vaření, dušení, pečení, smažení, rozdělení, použití, porcování, použití vnitřností Mletá masa – tepelná úprava, příprava a kořenění</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- si prohlubuje a rozšiřuje znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů masa, především ryb, drůbeže a zvěřiny</li> <li>- ovládá jednotlivé tepelné úpravy vnitřností</li> </ul>	<p><b><u>13. Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny 60 hodin</u></b> Využití jednotlivých tepelných úprav při zpracování pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny a použití jejich vnitřností v teplé kuchyni</p>	Člověk a svět práce

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku – na anglický způsob, speciální úpravy dle jednotlivých druhů</li> <li>- dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu</li> <li>- volí správné druhy příloh a obloh</li> <li>- je schopen připravit šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám</li> <li>- volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů</li> <li>- vhodně zařazuje minutky z vnitřností na jídelní lístek</li> </ul>	<p><b><u>14. Příprava jídel na objednávku 90 hodin</u></b> Příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností Úpravy minutek na anglický způsob</p>	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>- přijímá, eviduje objednávky hostů</li> </ul>	<p><b><u>15. Vyšší forma složitě obsluhy 40 hodin</u></b>          Slavnostní hostiny – druhy, příjem, objednávky, menu, rozpočet, příprava obsluhy</p>	Občan v demokratické společnosti
<ul style="list-style-type: none"> <li>- se naučí přípravě specialit studené kuchyně – předkrmy a pokrmy</li> <li>- naučí se vkusnému provedení a jednoduchosti při zdobení</li> <li>- musí věnovat maximální pozornost hygieně při zpracování</li> </ul>	<p><b><u>16. Studená kuchyně 85 hodin</u></b>          Studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty, majonéza a její použití, chlebíčky, chuťovky a speciality studené kuchyně</p>	Člověk a životní prostředí
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje teplé předkrmy pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b><u>17. Teplé předkrmy 30 hodin</u></b>          Příprava jednotlivých druhů teplých předkrmů, druhy, rozdělení, úpravy</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí</li> <li>- ovládá zvyklosti cizích národů při přípravě pokrmů</li> </ul>	<p><b><u>18. Zahraniční kuchyně 40 hodin</u></b>          Příprava pokrmů evropských i asijských států</p>	Člověk a svět práce
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů</li> <li>- snižuje energetickou hodnotu moučníků</li> </ul>	<p><b><u>19. Příprava moučníků, moučných jídel a nápojů 50 hodin</u></b>          Příprava moučných jídel a jejich zařazení na jídelní lístek</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologii přípravy dietních pokrmů</li> <li>- využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období</li> </ul>	<p><b><u>20. Dietní pokrmy 50 hodin</u></b>          Příprava dietních pokrmů          Diferencovaná strava          Progresivní příprava jídel          Zásady racionální výživy</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže sestavit žádanku na suroviny</li> <li>- orientuje se v evidenci zásob</li> <li>- ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů</li> </ul>	<p><b><u>21. Administrativní práce 10 hodin</u></b>          Práce ve výrobním středisku, manipulace s potravinami, evidence, příjem a výdej potravin          Účetní stavy</p>	Člověk a svět práce
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže samostatně zvládnout zadané úkoly z oblasti výrobního odbytového střediska</li> </ul>	<p><b><u>22. Opakování učiva a příprava na ZZ 10 hodin</u></b></p>	

Učebnice: Runštuk, J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů, Receptury studených pokrmů, Merkur, 1987  
 Salač, G.: Stolničení, Fortuna, 1996

Vypracovala: Jiřina Mácová