

KUCHAR-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

**Střední odborná škola zdravotnická a Střední odborné učiliště
Český Krumlov, Tavírna 342**



**Školní vzdělávací program
KUCHAR-ČÍŠNÍK**

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Obsah

1	Identifikační údaje	5
2	Profil absolventa.....	7
3	Charakteristika školního vzdělávacího programu	10
3.1	Popis celkového pojetí vzdělávání	10
3.2	Organizace výuky.....	13
3.3	Hodnocení žáků	14
3.4	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných	15
3.5	Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při mimořádných činnostech.....	18
3.6	Organizace přijímacího řízení.....	20
3.7	Obsah a forma závěrečné zkoušky	21
4	Učební plán.....	22
4.1	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání Z RVP do ŠVP	22
4.2	Přehled vyučovacích hodin v jednotlivých předmětech a ročnících – ŠVP	23
4.3	Přehled využití týdnů ve školním roce	25
4.4	Přehled naplňování klíčových kompetencí.....	26
4.5	Přehled uplatňování průřezových témat	29
5	Obsah vzdělávání.....	32
5.1	Český jazyk a literatura.....	32
5.2	Anglický jazyk	44
5.3	Anglický jazyk II.....	57
5.4	Německý jazyk.....	69
5.5	Německý jazyk II	83
5.6	Občanská nauka	94

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.7	Fyzika	103
5.8	Chemie.....	108
5.9	Ekologie	112
5.10	Matematika	117
5.11	Tělesná výchova	127
5.12	Informační a komunikační technologie	142
5.13	Ekonomika	153
5.14	Ekonomika provozu	160
5.15	Technologie	164
5.16	Speciální technologie	175
5.17	Stolničení	182
5.18	Speciální obsluha	193
5.19	Potraviny a výživa	201
5.20	Psychologie a etiketa	211
5.21	Písemná elektronická komunikace	216
5.22	Odborný výcvik	223
6	Personální a materiální zabezpečení výuky	239
6.1	Personální podmínky výuky	239
6.2	Materiální podmínky výuky	240
6.2.1	Materiální zabezpečení výuky teoretického vyučování	240
6.2.2	Materiální zabezpečení výuky praktického vyučování	240
7	Spolupráce se sociálními partnery při kurikulární reformě	242
7.1	Spolupráce při zvyšování odbornosti žáků	242
7.2	Spolupráce v oblasti kariérového uplatnění žáků	242
7.3	Spolupráce v sociální oblasti	243
7.4	Spolupráce s městem Český Krumlov	243
7.5	Spolupráce s rodiči	243

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

8	Přílohy k dokumentu	245
---	---------------------------	-----

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

1 Identifikační údaje

1.1 Název školního vzdělávacího programu

Oficiální název:	<i>Školní vzdělávací program KUCHAŘ-ČÍŠNÍK</i>
Kód a název oboru vzdělávání:	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	tříleté denní studium

1.2 Předkladatel

Oficiální název školy:	Střední odborná škola zdravotnická a Střední odborné učiliště Český Krumlov
Adresa školy:	Tavírna 342, 381 01 Český Krumlov
Právní forma:	příspěvková organizace
Ředitelka školy:	Mgr. Kokořová Martina
Kontakty pro komunikaci se školou:	telefon: 380 711 359 fax: 380 712 940 mail: reditelka@zdravkack.cz web: http://www.zdravkack.cz
Zřizovatel:	Jihočeský kraj U Zimního stadionu 1952/2 370 76 České Budějovice

KUCHAŘ-ČIŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

1.3 Platnost dokumentu

Platnost dokumentu:

od 1. září 2009 počínaje prvním ročníkem

.....
Mgr. Martina Kokořová
Ředitelka SOŠZ a SOU Český Krumlov

Vyjádření školské rady:

Školská rada Střední odborné školy zdravotnické a Středního odborného učiliště, Český Krumlov, Tavírna 342 projednala dne 28. 8. 2009 Školní vzdělávací program Prodavač zpracovaný podle Rámcového vzdělávacího programu Prodavač a souhlasí s výukou podle tohoto dokumentu počínaje od 1. září 2009 počínaje prvním ročníkem

.....
Mgr. Monika Hejnová
předseda Školské rady
SOŠZ a SOU, Český Krumlov, Tavírna 342

Výňatek ze zřizovací listiny SOŠZ a SOU Český Krumlov, Tavírna 342

Organizace rozvíjí vědomosti, dovednosti, schopnosti, postoje a hodnoty získané v základním vzdělávání důležité pro osobní rozvoj jedince. Poskytuje žákům obsahově širší všeobecné vzdělání nebo odborné vzdělání spojené se všeobecným vzděláním a upevňuje jejich hodnotovou orientaci.
Organizace poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou a střední vzdělání s výučním listem.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

2 Profil absolventa

a) základní identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělávání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Zřizovatel:

Název ŠVP:

Kuchař-číšník

Jihočeský kraj

Dosažený stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

U Zimního stadionu 1952/2

Délka a forma studia:

tříleté denní studium

370 76 České Budějovice

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1. září 200 počínaje prvním ročníkem; revize od 1. 9. 2022

IZO 110500164

b) Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař – číšník pro pohostinství disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje moučníky, esteticky je upravuje, kontroluje kvalitu provedení práce a umí správně uchovávat pokrmy.

Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

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

c) Výsledky vzdělávání

Absolventi v oblasti výkonu profese:

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů, zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů,
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů,
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin a konvencí, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny, - kontroluje kvalitu provedené práce,
- připravuje pracoviště na provoz,
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích obytných středisek,
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti,
- upraví tabuli pro různé příležitosti,
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem.

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, - prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy, normy),
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního i pracovního života,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí,
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná základy správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi *uvážlivě*,

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

d) způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

3.1 Popis celkového pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program oboru **Kuchař – číšník** vychází především z Rámcového vzdělávacího programu „**65-51-H/01 Kuchař - číšník**“, ze Strategie vzdělávací politiky ČR do roku 2030+ a koncepčního záměru rozvoje školy.

Střední odborné vzdělávání má žákům pomoci utvářet a postupně rozvíjet klíčové kompetence a poskytnout základ odborného vzdělávání orientovaného na situace blízké životu a oblast obchodu.

Koncepce rozvoje školy vychází z tradic školy, analýzy podmínek a dosažených způsobů vzdělávání. Pro školu je typická velmi dobrá úroveň odborného výcviku, zaměření na kvalitní praktickou aplikaci získaných vědomostí a dovedností.

Dlouhodobé priority práce školy odpovídají silným stránkám, případně příležitostem školy:

- kvalita výchovně vzdělávacího procesu a úspěšnost absolventů na trhu práce
- péče o talentované žáky
- péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami
- motivace žáků k celoživotnímu vzdělávání

Střední vzdělávání je zaměřeno odborně. Odbornému zaměření odpovídá i vyvážené využití disponibilní časové dotace v průběhu vzdělávání a zachování v obdobném rozsahu tradiční profilace odborného vzdělávání.

Osvojování klíčových kompetencí

Klíčové kompetence představují souhrn vědomostí, dovedností, schopností, postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj a uplatnění každého člena společnosti. Jejich výběr a pojetí vychází z hodnot obecně přijímaných ve společnosti a z obecně sdílených představ o tom, které kompetence jedince přispívají k jeho vzdělávání, spokojenému a úspěšnému životu a k posilování funkcí občanské společnosti. Smyslem a cílem vzdělávání je vybavit všechny žáky souborem klíčových kompetencí na úrovni, která je pro ně dosažitelná, a připravit je tak na další vzdělávání a uplatnění ve společnosti.

Klíčové kompetence nestojí vedle sebe izolovaně, různými způsoby se prolínají, jsou multifunkční, mají nadpředmětovou podobu a lze je získat vždy jen jako výsledek celkového procesu vzdělávání. Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle § zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence: potřebu pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování a chápat nutnost celoživotního učení. Klíčové je zároveň i hledání cest k vnitřní motivaci žáků, osvojení si

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

systematické práce s chybou a v neposlední řadě vytvoření podmínek umožňujících individualizaci vzdělávání ve snaze o rozvoj potenciálu všech žáků.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků:

- Od počátku vzdělávání jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu prodejen.
- Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci získat prací s moderním vybavením prodejen.
- Prezentace nabytých zkušeností a dovedností je nedílnou součástí praktického vyučování.
- Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí. Za významnou součást výchovné a vzdělávací strategie pokládáme optimální výběr metod a forem práce, jejich přiměřenost schopnostem žáků. Celkový způsob života školy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního trhu práce.

Důraz je kladen na využívání znalostí ke kreativním aktivitám a týmové spolupráci. Propojování jednotlivých disciplín z oblasti přírodních věd i společenských věd a jejich uplatňování pro praktické využití rozvíjí kritické myšlení žáků a chápání principů podnikavosti a environmentálních problémů.

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

Žáci si klíčové a odborné kompetence osvojují v celém průběhu vzdělávání.

Za klíčové jsou považovány:

Kompetence k učení

Kompetence k řešení problémů

Komunikativní kompetence

Personální a sociální kompetence

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Matematické kompetence

Digitální kompetence

Za odborné kompetence jsou považovány:

Uplatňovat moderní poznatky o výživě

Ovládat techniku odbytu

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Vykonávat obchodně-provozní aktivity

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Klíčové kompetence neexistují izolovaně, ale navzájem se prolínají a doplňují.

Začlenění průřezových témat

Průřezová témata jsou obsahy vzdělávání, na něž klade současná společnost důraz. Měly by proto prostupovat celým školním kurikulem, protože jsou nejen společensky významné, ale i významné pro naše žáky. Směřují totiž k tomu, aby žáci byli připraveni na život v 21. století.

naši žáci by měli:

- najít své místo ve společnosti a jednat v duchu aktivního demokratického občanství, přispívat k dobrému soužití lidí v multikulturní společnosti;
- zodpovědně se chovat k životnímu prostředí a udržet jeho potřebnou kvalitu i pro budoucí generace;
- najít si odpovídající uplatnění na pracovním trhu a reagovat na jeho měnící se nároky;
- smysluplně a efektivně využívat informační a komunikační technologie (ICT) jak pro své soukromé, tak i pracovní potřeby.

Průřezová témata aplikujeme v jednotlivých vyučovacích předmětech. Aplikujeme je pomocí různých nadpředmětových aktivit, jako jsou např. žákovské projekty, besedy, exkurze, výlety, kurzy z průřezových témat nebo z jejich jednotlivých částí vytváříme samostatné vyučovací předměty nebo učební moduly. Jednotlivé aspekty kurikula jako učivo, průřezová témata, klíčové kompetence, výukové metody spolu úzce souvisí.

V RVP oboru **61-51-H/01 Kuchař - číšník** jsou vymezena tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

Člověk a životní prostředí

Člověk a svět práce

Člověk a digitální svět

Hodnocení žáků při aplikaci průřezových témat. Pokud průřezová témata aplikujeme ve výuce určitého vyučovacího předmětu, je pochopitelné, že hodnocení, vyjádřené známkou nebo jinak, bude součástí klasifikace žáka v tomto vyučovacím předmětu.

Základní zásady hodnocení:

- Žáci by měli o hodnocení vědět předem, nemělo by je zaskočit, nebo být dokonce trestem – nástrojem upevňování kázně.

Charakteristika školního vzdělávacího programu

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- Měli by vědět, co se hodnotí – tedy měli by znát kritéria hodnocení, a jakou formou bude hodnocení probíhat (způsoby hodnocení).
- Měli by znát indikátory výkonu, které jsme stanovili, tzn., co představuje výkon na jedničku, co stačí na dvojku, trojku, co je ještě dostatečný výkon a co již bude hodnoceno nedostatečnou.
- Hodnocení by mělo ukazovat nejen, co žáci neznají a nedovedou, kde udělali chybu, ale mělo by v sobě obsahovat i uznání pozitivních stránek jejich výkonu.
- Hodnocení by mělo být vždy doprovázeno hodnotnou pedagogickou komunikací, to znamená, že bychom měli vždy vysvětlit záporné i kladné stránky žákova výkonu a hodnocení zdůvodnit. Také bychom měli žákovi ukázat cestu, jak jeho výkon zlepšit.
- Žáky učíme hodnocení vlastních výkonů (sebehodnocení) i výkonů spolužáků.
- Hodnocení by mělo být všestranné – mělo by zahrnovat všechny stránky žákova výkonu.

3.2 Organizace výuky

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména § 65 Zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) a Vyhláškou o středním vzdělávání č. 13/2005 Sb. Za součást vzdělávacího procesu jsou považovány veškeré pořádané akce školy i soutěže, jichž se žáci zúčastní. Přiměřeně se na ně vztahují opatření školního řádu a souvisejících právních předpisů.

Vedle běžné formy frontálního teoretického vyučování se kompetence žáků rozvíjejí při praktickém vyučování.

Rozsah vyučovacích předmětů je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Maximálního efektivního využití výuky je dosaženo sloučením praktické výuky do vícedenních celků a pravidelným střídáním týdnů teoretického a praktického vyučování.

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

- Exkurze s odborným zaměřením uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní a profesionální postoje
- Exkurze v oblasti společenskovedního nebo estetického vzdělávání
- Exkurze spojené s prezentací firem a odbornou přednáškou

Specifickou formu vzdělávání představuje vyučování podle individuálního vzdělávacího plánu, uskutečňované na základě doporučení školského poradenského zařízení. Individuální vzdělávací plán vypracují pro příslušného žáka vyučující jednotlivých předmětů daného ročníku podle metodických pokynů výchovného poradce školy. Součástí individuálního vzdělávacího plánu jsou zejména individuální konzultace vyučujícími, individuální prezentace výstupů, časové rozložení učiva a s vlastním harmonogramem požadovaných výstupů a dalších opatření. Koordinátorem vzdělávání podle individuálního plánu je třídní učitel.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

3.3 Hodnocení žáků

Součástí ŠVP je systematická práce na kariérovém rozvoji každého žáka a posilování jeho profesní identity a vazby s oborem vzdělání. Cílem je omezení předčasného ukončování studia. Pozornost se zaměřujeme nejen na roli kariérového poradenství ve školách, ale i na rozvoj dovedností pedagogů podporovat žáky v dokončení studia a v rámci jejich přechodu na trh práce. V souvislosti s prevencí předčasných odchodů ze vzdělávání škola provádí identifikaci žáků ohrožených neúspěchem, kterým by měla být v rámci poradenství věnována zvýšená pozornost.

V **sumativním** hodnocení se škola zaměřuje na hodnocení toho, čeho žáci v určitém momentě dosáhli. Sumativní hodnocení bývá prováděno na konci klasifikačních období, po zvládnutí odborných praxí, po osvojení klíčových vědomostí a dovedností.

Formativní hodnocení je průběžné a vztahuje se na hodnocení pokroku žáka v učení, jde o hodnocení procesu učení. Je spíše diagnostické povahy a dochází k němu v celém průběhu výuky.

Hodnocení a klasifikace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami:

- Vyučující zohledňuje vzdělávací potřeby jednotlivce v souladu s §2 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon) a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žák, po zvládnutí ucelených obsahů učiva u a studentů mimořádně nadaných“
- Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami budou vyučující přihlížet k povaze znevýhodnění. Budou klást důraz na ten druh projevu, v němž má žák předpoklady podávat lepší výkony a volit formy zkoušení, na něž nemá znevýhodnění negativní vliv.
- U žáků s diagnostikovaným zdravotním nebo sociálním znevýhodněním budou respektovat doporučení pracovníků školského poradenského zařízení a dalších odborníků a volit při získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci vhodné a přiměřené postupy.
- Všechna navrhovaná opatření budou projednána s žákem a zákonnými zástupci žáka.

Základní zásady hodnocení výsledků vzdělávání

- Žáci by měli o hodnocení vědět předem, nemělo by je zaskočit, nebo být dokonce trestem – nástrojem upevňování kázně.
- Měli by vědět, co se hodnotí – tedy měli by znát kritéria hodnocení, a jakou formou bude hodnocení probíhat (způsoby hodnocení).
- Měli by znát indikátory výkonu, které jsme stanovili, tzn., co představuje výkon na jedničku, co stačí na dvojku, trojku, co je ještě dostatečný výkon a co již bude hodnoceno nedostatečnou.
- Hodnocení by mělo ukazovat nejen, co žáci neznají a nedovedou, kde udělali chybu, ale mělo by v sobě obsahovat i uznání pozitivních stránek jejich výkonu.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- Hodnocení by mělo být vždy doprovázeno hodnotnou pedagogickou komunikací, to znamená, že bychom měli vždy vysvětlit záporné i kladné stránky žákova výkonu a hodnocení zdůvodnit. Také bychom měli žákovi ukázat cestu, jak jeho výkon zlepšit.
- Žáky učíme hodnocení vlastních výkonů (sebehodnocení) i výkonů spolužáků.
- Hodnocení by mělo být všestranné – mělo by zahrnovat všechny stránky žákova výkonu.

3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) a žáků nadaných

a) Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a nemají normovanou finanční náročnost.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně uplatňuje škola nebo školské zařízení pouze s doporučením ŠPZ a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě školy zpracují svůj ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLLP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření škola zohledňuje také par. 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitelka školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP. Žákovi, který nemůže zvládnout v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabízí po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání. Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními naše škola nabízí v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazení do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogickou intervenci (zajištění předmětů speciálně pedagogické péče pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními, které jsou zaměřeny na oblast logopedických obtíží, řečové výchovy, nácviku sociální komunikace, zrakové stimulace apod.), nebo

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

pedagogickou intervenci (vzdělávání žáka s přiznanými podpůrnými opatřeními ve vyučovacích předmětech, v nichž je třeba zlepšit výsledky učení, případně kompenzovat nedostatečnou domácí přípravu na výuku).

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

Zdravotním postižením je mentální, tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování.

Zdravotním znevýhodněním je zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání.

Sociálním znevýhodněním je:

- rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy
- nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova
- postavení azyllanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky

podle zvláštního právního předpisu

Škola vzdělává žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, pokud uspějí v přijímacím řízení. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou integrováni do běžných tříd. Předpokladem jejich úspěšného vzdělávání je úzká spolupráce rodiny, školského poradenského zařízení, školy a případně dalších odborníků.

Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (zdravotním nebo sociálním znevýhodněním) je škola schopna zabezpečit tyto podmínky:

- respektovat individualitu a potřeby žáka
- zohlednit potřeby žáka při organizaci činností, při stanovování obsahu forem i metod výuky
- zohlednit druh, stupeň a míru znevýhodnění při hodnocení výsledků vzdělávání
- pochopit jejich projevy a problémy a volit vhodné vyučovací metody
- pravidelně komunikovat s rodinou
- spolupracovat s odborníky
-

b) Vzdělávání nadaných žáků

Za nadaného žáka se podle par. 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Žákovi

Charakteristika školního vzdělávacího programu

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Škola nemá zkušenosti se vzděláváním žáků mimořádně nadaných, ale v případě přijetí žáků s potvrzeným mimořádným nadáním je možné zajistit individuální konzultace, rozšíření učiva, sloučení žáků podobného zaměření do skupiny, volit náročnější úkoly.

Nadaný žák je žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Mimořádně nadaný žák je žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností, nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Škola vytváří ve svém školním vzdělávacím programu a při jeho realizaci podmínky k co největšímu využití potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Výuka žáků by měla probíhat takovým způsobem, aby byl stimulován rozvoj jejich potenciálu, včetně různých druhů nadání a aby se tato nadání mohla ve škole projevit a pokud možno i uplatnit a dále rozvíjet.

Škola využívá pro podporu nadání a mimořádného nadání podpůrných opatření podle individuálních vzdělávacích potřeb žáků. Při vyhledávání nadaných a mimořádně nadaných žáků je třeba věnovat pozornost i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami.

Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané na naší škole

Ve ŠVP je popsán systém péče o žáky se SVP a žáky nadané vzhledem k charakteru oboru vzdělání a podmínkám vzdělávání.

Škola si závazně stanoví:

- zodpovědné osoby a jejich role v systému péče o nadané a mimořádně nadané žáky;
- pravidla pro zapojení dalších subjektů do systému péče o nadané a mimořádně nadané žáky školy (zájmové organizace, vzdělávací instituce, sponzoři atd.);
- vzdělávání skupiny mimořádně nadaných žáků v jednom či více vyučovacích předmětech;
- občasné (dočasné) vytváření skupin pro vybrané předměty s otevřenou možností volby na straně žáka;
- obohacování vzdělávacího obsahu;
- zadávání specifických úkolů, projektů;
- příprava a účast na soutěžích, včetně celostátních a mezinárodních kol;
- nabídka volitelných vyučovacích předmětů, nepovinných předmětů a zájmových aktivit.

Pro dosažení úspěšnosti při vzdělávání těchto žáků škola uplatňuje tato pravidla:

- povzbuzovat žáky při případných neúspěších a posilovat jejich motivaci k učení

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- uplatňovat formativní hodnocení žáků
- poskytovat pomoc při osvojování si vhodných učebních způsobů a postupů se zřetelem k individuálním obtížím jednotlivců
- věnovat pozornost začleňování těchto žáků do běžného kolektivu a vytváření pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spolupracovat s odbornými institucemi, tj. se ŠPZ a odbornými pracovníky školního poradenského pracoviště, v případě potřeby také odborníky mimo oblast školství
- spolupracovat s dalšími sociálními partnery školy, zejména s rodiči žáků a také se základními školami, ve kterých žáci plnili povinnou školní docházku
- spolupracovat se zaměstnavateli při zajišťování praktické části přípravy na povolání nebo při hledání možnosti prvního pracovního uplatnění absolventů se zdravotním postižením, je vhodné seznámit zaměstnavatele, u něhož se bude realizovat praktická výuka žáků se SVP, zejména instruktora dané skupiny se specifiky vzdělávání těchto žáků a přístupu k nim
- realizovat další vzdělávání učitelů všech předmětů zaměřené na vzdělávání žáků se SVP a uplatňování adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

Škola vytváří ve svém školním vzdělávacím programu a při jeho realizaci podmínky k co největšímu využití potenciálu každého žáka s ohledem na jeho individuální možnosti. To platí v plné míře i pro vzdělávání žáků nadaných a mimořádně nadaných.

3.5 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při mimořádných činnostech

Školní vzdělávací program se uskutečňuje v souladu s rámcovým vzdělávacím programem **66-51-H/01 Prodavač** 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 kurzů
- Pokynů pro praktické vyučování (odborný výcvik a odborné praxe)
- Pokynů k průběhu exkurzí

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

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

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) § 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)
- Metodický pokyn MŠMT k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních
- Zákon o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami č. 379/2005 Sb.
- Vyhláška o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých č. 410/2005 Sb.,

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

Průřezově jsou napříč učebním plánem zařazována témata o problematice ochrany člověka za mimořádných situací. Činnost školy při vzniku mimořádné události se řídí zpracovaným Plánem opatření při vzniku mimořádných událostí a vyhlášení krizového stavu.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Soustavné vytváření podmínek pro bezpečnost a zdraví žáka a současně i ochrana před riziky je neoddelitelnou součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast.

Prostory pro výuku musí odpovídat platné vyhlášce o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, bezpečnostním a protipožárním předpisům.

Nácvik a procvičování činností mohou žáci vykonávat pouze v rozsahu stanoveném učební osnovou a v souladu s požadavky právních předpisů upravující zákazy prací pro mladistvé a v souladu s podmínkami, za nichž mohou mladiství konat tyto práce z důvodu přípravy na povolání.

Škola provádí technická, organizační i výchovná opatření k eliminaci rizik. Bere v úvahu možné ohrožení žáků při výuce jednotlivých předmětů zejména při odborném výcviku, při přesunech žáků, při pořádání různých akcí ve škole i mimo školu.

Rizika, která nelze odstraňovat či eliminovat, jsou částečně řešena osobními ochrannými pracovními prostředky, které škola žákům poskytuje bezplatně.

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána ve Směrnici k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, se kterou jsou žáci seznámeni. V návaznosti na tuto vnitřní směrnici škola provádí seznámení (školení) žáků s obecně právními a vnitřními bezpečnostními předpisy, s možným nebezpečím ohrožujícím jejich zdraví a to vždy na začátku školního roku, dále v jeho průběhu – při výskytu mimořádné události, před prázdninami, výletem, exkurzí apod. Na odborném výcviku je prováděna odborná instruktáž vždy při návratu žáků z teoretické výuky, při změně výukových podmínek, používání nových pracovních prostředků, technologie a pracovních postupů.

Charakteristika školního vzdělávacího programu

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Systém vykonávání dohledu a dozoru nad žáky při teoretickém a praktickém vyučování je stanoven v provozních řádech, řádech dílen a učeben školy. Např. při práci na strojích a strojních zařízeních v dílnách a na pracovištích OV vykonávají učitelé nad žáky přímý dozor.

Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena a smluvní pracoviště jsou zavázána k dodržování podmínek bezpečnosti práce a k ochraně zdraví žáků v souladu se školským zákonem a dalšími platnými předpisy.

3.6 Organizace přijímacího řízení

Přijímací řízení probíhá v souladu s platnou legislativou § 60 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání a vyhláškou MŠMT č. 671/2004 Sb., kterou se stanoví podrobnosti a organizace řízení ve středních školách a podle zákona č. 500/2004 Sb., správní řád.

Ředitel školy stanovuje nejvyšší možný počet přijímaných uchazečů a kritéria přijímacího řízení pro následující školní rok se zřetelem na demografickou situaci ve spádové oblasti školy a předpokládaný počet žáků na pracovištích pro odborný výcvik.

Škola vyhláší podmínky přijímacího řízení s dostatečným předstihem, prezentuje je na svých webových stránkách, rozesílá je výchovným poradcům a vedení škol ve spádové oblasti, pořádá Den otevřených dveří, poskytuje zájemcům z řad žáků a rodičů požadované informace při osobních jednáních.

Podmínky přijetí ke studiu:

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělávání před splněním povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení prokázáním vhodných schopností, vědomostí a zájmů
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru (posouzení zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor podle nařízení vlády o soustavě vzdělávacích oborů vystaví příslušný registrující praktický lékař, po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do 1. ročníku zdravotní průkaz)

V dosavadní praxi nekonají uchazeči o přijetí do prvního ročníku vzdělávání přijímací zkoušku. Ve výsledkové listině přijímacího řízení jsou uchazeči seřazeni sestupně podle počtu bodů získaných za hodnocení znalostí uchazeče vyjádřených na vysvědčení z předchozího vzdělávání. V případě rovnosti součtu bodů je pořadí ve výsledkové listině stanoveno podle definovaných rozlišovacích kritérií.

Organizace přijímacího řízení je každoročně modifikována, aktuální informace jsou včas zveřejněny na internetových stránkách školy www.zdravkack.cz.

3.7 Obsah a forma závěrečné zkoušky

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o úspěšném vykonání závěrečné zkoušky je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání.

Ředitel školy stanoví termíny konání závěrečné zkoušky. Jednotná zadání jsou vytvořena pro každý obor vzdělání zvlášť a jsou závazná. Určité úpravy v jednotném zadání jsou přípustné, ale pouze v případě uzpůsobení podmínek zkoušky žáků s přiznanými podpůrnými opatřeními. Ovšem ani v takových případech nelze měnit odborný obsah témat.

Informace o závěrečné zkoušce jsou uvedeny na <https://zkouska.cermat.cz/>.

Závěrečná zkouška se koná před zkušební komisí. Ředitel školy jmenuje členem zkušební komise také odborníka z praxe.

Jednotlivé samostatně klasifikované zkoušky závěrečné zkoušky se konají v pořadí: písemná zkouška, praktická zkouška a ústní zkouška. Témata a úkoly závěrečné zkoušky jsou stanoveny z vyučovacích obsahů všech odborných předmětů.

Žák vykoná úspěšně závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně vykoná všechny tři dílčí zkoušky. Do celkového hodnocení závěrečné zkoušky se započítává klasifikace všech zkoušek závěrečné zkoušky.

ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA		
písemná zkouška	praktická zkouška	ústní zkouška
písemná práce, žákovi je generováno téma z banky úkolů, ředitel školy určí, zda se bude konat elektronicky (na počítači) nebo písemně (na papíře)	úkoly spojené s přípravou pokrmu, obsluhou v běžném provozu, odbornou dovedností a provedením úkolu ze samostatné odborné práce a představením samostatné odborné práce	komunikace k vylosovaným souhrnným okruhům (minimálně 25 témat)
maximálně 240 minut	nejdéle 3 dny	15 minut příprava, 15 minut ústní zkoušení před komisí

4 Učební plán

4.1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání Z RVP do ŠVP

Škola	Střední odborná škola zdravotnická a Střední odborné učiliště Český Krumlov				
	RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovaných hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	Týdenní	Celkový		Týdenní	Celkový
Jazykové vzdělávání			Český jazyk a literatura	3	96
Český jazyk	3	96	Anglický I/Německý jazyk I	6	192
Cizí jazyk	6	192	Anglický II/Německý jazyk II	3	96
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Fyzika	1	32
			Chemie	1	32
			Ekologie	1	32
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	3	96
			Technologie	1	32
Estetické vzdělávání	2	64	Český jazyk a literatura	1	32
			Stolníčení	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Informační a komunikační technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	3	96	Ekonomika	2	64
			Ekonomika provozu	1	32
Výroba pokrmů	10	320	Technologie	6	192
			Speciální technologie	3	96
			Potraviny a výživa	4	128
			Odborný výcvik	18	576
Odbyt a obsluha	7	224	Stolníčení	4	128
			Speciální obsluha	4	128
			Psychologie a etiketa	1	32
			Odborný výcvik	18	576
Komunikace ve službách	2	64	Písemná a el. komunikace	2	64
			Odborný výcvik	5	160
Disponibilní hodiny	47	1504			
CELKEM	96	3072	CELKEM	98	3136

4.2 Přehled vyučovacích hodin v jednotlivých předmětech a ročnících – ŠVP

Předměty – Kuchař-číšník pro 1.a 2. ročník 2023/2024	Zkratky předmětů	Počet hodin				
		1. ročník		2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk a literatura	ČJL	1	2/0	2	1	4
Anglický / Německý jazyk	AJ / NJ	2	4/0	2	2	6
Druhý jazyk	AJ2/NJ2	1	2/0	1	1	3
Občanská nauka	ON	1	2/0	1	1	3
Fyzika	F	1	2/0	0	0	1
Chemie	CH	0	0	1	0	1
Ekologie	EKL	1	2/0	0	0	1
Matematika	M	1	2/0	1	1	3
Tělesná výchova	TV	1	2/0	1	1	3
Informační a komunikační technologie	IKT	1	2/0	1	1	3
Ekonomika	EKN	0	0	1	1	2
Ekonomika provozu	EPR	0	0	0	1	1
Technologie	TE	4	4/4	1	2	7
Speciální technologie	STE	1	0/2	1	1	3
Stolničení	STO	3	2/4	1	1	5
Speciální obsluha	SO	2	0/4	1	1	4
Potraviny a výživa	PV	2	2/2	1	1	4
Psychologie a etiketa	PSE	1	0/2	0	0	1
Písemná a elektronická komunikace	PEK	1	2/0	1	0	2
Odborný výcvik	OV	6	0/12	17,5	17,5	41
Celkem		30	30/30	34,5	33,5	98

(Poznámka: Všechny vyučovací předměty jsou povinné.)

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Poznámky k učebnímu plánu

Disponibilní hodiny jsou určeny pro realizaci průřezových témat, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů a pro posílení dotace odborných předmětů. Počet povinných vyučovacích hodin týdně je minimálně 29, maximální počet vyučovacích hodin je stanoven školským zákonem, § 26, odst. 2

Výuka cizích jazyků probíhá ve skupinách tvořených pro příslušný cizí jazyk. Skupina může být tvořena žáky z více tříd téhož ročníku vzdělávání. U zaměření Číšník se zařazuje výuka druhého cizího jazyka.

Předmět Komunikace ve službách je zaměřen především na odbornou písemnou komunikaci.

Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů RVP, zejména od vzdělávací oblasti *Odborné vzdělávání* a obsahového okruhu *Výroba a odbyt*. Rozsah praktických činností formou odborného výcviku musí činit 41 týdenních hodin za celou dobu vzdělávání. Doba strávená žákem v reálném pracovním prostředí u zaměstnavatele nebo v modelovém pracovním prostředí (školní zařízení s přístupem veřejnosti) musí činit minimálně 12 týdnů.

V 1. ročníku probíhá výuka odborného výcviku ve školních učebnách, v případě potřeby speciálního vybavení lze i v kombinaci s OV na pracovištích smluvních poskytovatelů praktické výuky. Ve 2. a 3. ročníku pak probíhá výhradně na pracovištích smluvních poskytovatelů praktické výuky.

Ve školním vzdělávacím programu musí být v každém ročníku zařazena *Tělesná výchova*. Při režimu střídání jednoho týdne teoretického vyučování a jednoho týdne odborného výcviku, nesmí klesnout počet hodin počet hodin tělesné výchovy v týdnu teoretického vyučování pod 2 hodiny.

Žákům učebních oborů poskytuje škola nebo smluvní pracoviště praktického vyučování *odměnu za produktivní činnost*, a to z prostředků získaných touto produktivní činností.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

4.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost / počet týdnů ve školním roce	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem za studium
Vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32	96
Sportovní výcvikový kurz	1	1	-	2
Závěrečná zkouška	-	-	1	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, prázdniny apod.)	7	7	7	21
CELKEM týdnů	40	40	40	120

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

4.4 Přehled naplňování klíčových kompetencí

1. Kompetence k učení

- 1.1. mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- 1.2. ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- 1.3. uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- 1.4. s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- 1.5. využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- 1.6. sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- 1.7. znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

2. Kompetence k řešení problémů

- 2.1. porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej;
- 2.2. vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- 2.3. uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- 2.4. volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- 2.5. spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

3. Komunikativní kompetence

- 3.1. vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených;
- 3.2. formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- 3.3. účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- 3.4. zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- 3.5. snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- 3.6. zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;
- 3.7. vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- 3.8. dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- 3.9. dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);
- 3.10. pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

4. Personální a sociální kompetence

- 4.1. posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- 4.2. stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- 4.3. reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- 4.4. ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- 4.5. mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- 4.6. adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- 4.7. pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- 4.8. přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- 4.9. podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- 4.10. přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

5. Občanské kompetence a kulturní povědomí

- 5.1. jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- 5.2. dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci;
- 5.3. jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- 5.4. uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- 5.5. zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- 5.6. chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- 5.7. uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.8. uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;

5.9. podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

6. Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- 6.1. mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- 6.2. mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- 6.3. mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- 6.4. umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- 6.5. vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- 6.6. znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- 6.7. rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, svými předpoklady a dalšími možnostmi.

7. Matematické kompetence

- 7.1. správně používat a převádět běžné jednotky;
- 7.2. používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- 7.3. číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- 7.4. provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- 7.5. nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení;
- 7.6. aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- 7.7. aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

8. Digitální kompetence

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- 8.1. ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavovat a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;
- 8.2. získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- 8.3. vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;
- 8.4. navrhnout prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- 8.5. vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzovat, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy;
- 8.6. předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

4.5 Přehled uplatňování průřezových témat

1. Občan v demokratické společnosti

- 1.1. osobnost a její rozvoj;
- 1.2. komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- 1.3. společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- 1.4. stát, politický systém, politika, soudobý svět;
- 1.5. masová média;
- 1.6. morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita;
- 1.7. potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

2. Člověk a životní prostředí

- 2.1. biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- 2.2. současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

2.3. možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje)

3. Člověk a svět práce

- 3.1. hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, možnosti kariéry, společenská prestiž apod.), jejich aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání a navazujících směrů vyššího a vysokoškolského studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků;
- 3.2. trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- 3.3. soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy, význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací, nutnost celoživotního učení, možnosti studia v zahraničí;
- 3.4. informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce;
- 3.5. písemná i verbální sebeprezentace při vstupu na trh práce, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědí na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních (motivačních) dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací;
- 3.6. zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- 3.7. soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku;
- 3.8. podpora státu sféře zaměstnanosti, informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným;
- 3.9. práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

4. Člověk a digitální svět

- 4.1. digitální technologie a služby, např. při komunikaci s úřady; uvedli příklady využití digitálních technologií ve svém oboru, pro sociální začleňování, pro osoby s hendikepem, pro kvalitu života;
- 4.2. vývoj technologií včetně umělé inteligence, vliv na života jedince, společnosti a životního prostředí; zvažovali příležitosti a rizika
- 4.3. využití technologií a jejich kombinací pro školní práci a k naplnění svých potřeb

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- 4.4. využití digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji
- 4.5. vytváření a správa digitálních identit
- 4.6. ochrana sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí
- 4.7. předcházení i situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví
- 4.8. znalost a uplatňování právní normy v digitálním prostředí včetně norem týkajících se ochrany citlivých¹ a osobních údajů, duševního vlastnictví a kybernetické bezpečnosti;
- 4.9. respektování pravidel chování v online
- 4.10. návrh řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie;
- 4.11. běžný technický problém a běžnou provozní závadu, poradit si
- 4.12. vytváření a upravování digitálního obsahu v různých formátech
- 4.13. pozměňování, vylepšování obsahu stávajících děl s cílem vytvořit nový obsah v různých formátech;
- 4.14. získávání dat, informací a obsahu z různých zdrojů v digitálním prostředí, kritické hodnocení, posuzování
- 4.15. přizpůsobení organizace a uchování dat, informací a obsahu danému prostředí a účelu;
- 4.16. komunikace prostřednictvím různých digitálních technologií
- 4.17. sdílení dat, informací a obsahu s ostatními; použití pro spolupráci.

5 Obsah vzdělávání

Obsah vzdělávání vychází z obsahových okruhů vzdělávacích oblastí *RVP Prodavač* a z *profilu absolventa ŠVP Prodavač*. Z nich se odvíjí na školní úrovni **učební osnovy** jednotlivých vyučovacích předmětů.

5.1 Český jazyk a literatura

Předmět: Český jazyk a literatura	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	2/64	1/32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat. Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí
- rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckých textů a dovedli vyjádřit vlastní prožitek z poznatých uměleckých děl na základě rozvoje estetického vzdělávání, dokázali být tolerantní k názoru druhých
- naučili se pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti
- porozuměli odbornému i uměleckému textu

KUCHAŘ-ČIŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	- rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat - rozlišili věrohodnost informací v seriózním a bulvárním tisku - mediální výchova Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci jsou vedeni k tomu, aby si na literárních dílech uvědomili citové prožitky a vyjádřili vlastními slovy své osobní pocity, svůj názor a snažili se respektovat názory odlišné.
Metody a formy výuky:	Dialog, přednáška, výklad, беседа, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl; referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky). Prostřednictvím sebehodnocení interpretují důležité myšlenky textu.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání</i>. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast <i>mluvnice</i> navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu. Oblast <i>slohu</i> se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor. <i>Využívají dovednosti z oblasti estetického vzdělávání</i>. Oblast <i>literatury</i> je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek. Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty <i>občanská nauka, IKT</i>.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáka – známkou (kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Č. Krumlov) Do celkové klasifikace z jazyka českého a literatury se zahrnuje: • průběžné hodnocení známkou při praktickém procvičování jednotlivých jevů • hodnocení žáka při aktivním přístupu k zadaným úkolům • hodnocení samostatné práce s textem • u žáků se SPU zohlednění pravopisného hlediska, důraz na komunikativní schopnosti, popř. práce s textem

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	• známka za slohovou práci • doplňovací cvičení spojená se slohovou částí, ústní interpretace zadaného textu
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Kompetence k učení mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, uplatňovat různé způsoby práce s textem, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, dělat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých nebo jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí Kompetence k řešení problémů porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení úkolu, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit dosažené výsledky Komunikativní kompetence vyjadřovat se přiměřeně v projevech mluvených i psaných srozumitelná formulace myšlenek, v psané podobě přehlednost a věcná správnost textu, v diskuzích zformulovat a obhájit vlastní názor, připustit i odlišné názory, vlastní argumenty oprostit od vulgárních výrazů Personální a sociální kompetence přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, podněcovat práci v týmu vlastními návrhy, nezaújatě zvažovat návrhy jiných, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, umět zpracovat základní administrativní písemnosti a pracovní dokumenty, vyjadřování a vystupování v souladu s kulturním projevem a chováním, porozumět základní odborné terminologii Občanské kompetence a kulturní povědomí respektovat osobnost jiných lidí, jejich specifika (kulturní, sociální...), poznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat historické i současné dění, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování Digitální kompetence: - žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešení problém použít

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu
- při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním
- při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje
- při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- žáci znají zásady správného jednání s lidmi, mají přehled o nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot

Člověk a svět práce

- žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při různých jednáních

Člověk v digitálním světě: vytváření prezentací s pomocí digitální technologie (literární a jazyková témata), při práci s digitálními prameny využívá kritické myšlení a rozpozná důvěryhodnost zdroje, je opatrný při sdílení osobních informací v digitálním prostředí

ČJL / 1. ročník / pro obory H	počet hodin týdně 1 / počet hodin za rok 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v zadaných písemných úkolech konkrétně prokáže úroveň svých znalostí daných pravopisných jevů (i/y, s/z, mě/mně...)	Opakování a upevňování vědomostí ze základní školy

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- společně s vyučující vyhodnotí vlastní chyby a aktivně s nimi pracuje -rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situace, včetně komunikace elektronické -řídí se zásadami správné výslovnosti -pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého pravopisu -používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	Zdokonalování jazykových vědomostí Národní jazyk a jeho útvary Jazyková kultura Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka Slovní zásoba vzhledem k příslušnému oboru, terminologie
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se -v písemném a mluveném projevu využívá poznatky z tvarosloví, odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	Hlavní principy českého pravopisu - y/i po obojetných souhláskách - pravopis u/ú/ů - pravopis skupin bě, vě, pě - pravopis skupin mě/ mně - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s, z
-nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak -zná výstavbu textu -rozliší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty -ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situace, používá adekvátní slovní zásobu, včetně příslušné odborné terminologie	Slovní zásoba, tvoření slov, stylové rozvrstvení slovní zásoby, Gramatické tvary a konstrukce a jejich sémantické funkce Větná skladba, druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska, stavba a tvorba komunikátu Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma
-vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska - Umí klást otázky a vhodně formulovat odpovědi	Komunikační a slohová výchova Slohotvorní činitele objektivní a subjektivní

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní -vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně -rozliší subjektivní a objektivní sdělení a komunikační záměr partnera v elektronické komunikaci, odliší ve čteném nebo slyšeném textu, včetně obsahů dostupných on-line, fakta od názorů a hodnocení, ověřuje fakta pomocí otázek nebo porovnáním s dostupnými informačními zdroji	Komunikační situace, komunikační strategie Vyjadřování přímé i zprostředkované technickými prostředky, monologické i dialogické, neformální i formální, připravené i nepřípravené
vysvětlí funkci slohotvorných činitelů - rozliší funkční styl a v typických příkladech i slohový útvar	
- připravuje se na aktivní účast na společenském dění - vhodně využívá své vyjadřovací schopnosti, samostatně hodnotí využití jazykové prostředky a jednotlivé části uceleného jazykového projevu - zkvalitňuje kulturu osobního projevu, která je nedílnou součástí jeho vystupování na trhu práce - osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování - vhodně formuluje otázky a odpovědi - vnímá a poslouchá jazykový projev partnera v dialogu (předvede cvičné rozhovory se zákazníky, nadřízeným, kolegou) - argumentuje a obhájí své názorové stanoviska	Projevy prostě sdělovací Vyjadřování ve sféře prostě sdělovací, při běžném společenském styku, běžná komunikace
- vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vhodně si je vybírá s ohledem na danou situaci - aktivně pracuje s informacemi z denního tisku nebo internetu - charakterizuje pojem reklama, kriticky vyčlení klamavé informace	Krátké informační útvary Zpráva Oznámení Inzerát a odpověď na něj, reklama
- zopakuje a aktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ - vysvětlí nutnost sebevzdělávání	Úvod do literárního učiva 1. ročníku, plán učiva

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých druhů umění, vyjádří vlastní prožitky z uměleckých děl	Beseda o kulturním životě žáků, individuální četba, referáty, mluvní cvičení, umění jako specifická výpověď o skutečnosti, aktivní poznávání různých druhů umění našeho i světového, současného i minulého, v tradiční i mediální podobě
Vyhodnotí nabídku kulturních institucí – samostatně vybere vhodné filmové/divadelní představení, koncert, besedu, výstavu z nabídek regionálních kulturních institucí - vysvětlí výhody/nevýhody knihoven a jejich služeb - zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybere je a správně využije pro danou potřebu (referát, vlastní sebevzdělání a zábava) - porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území, popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Kulturní instituce v ČR a regionu Knihovny, jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet, kulturní instituce v ČR a regionu, kultura národností na našem území společenská kultura – principy a normy kulturního chování, společenská výchova, kultura bydlení a odívání, lidové a umění a užitá tvorba, estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě, ochrana a využívání kulturních hodnot, funkce reklamy a propagačních prostředků a jejich vliv na životní styl
- vysvětlí charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - klasifikuje literární druhy podle základních druhů a žánrů	Základy teorie literatury Podstata a funkce literatury Literární druhy a žánry
- zjistí nové poznatky o nestarších dílech světové literatury - přečte si dílo řecké mytologie a biblického příběhu, prostřednictvím referátu nebo řečnického cvičení charakterizuje obsah a vyznění přečteného díla	Výběr z nejstarších světových literatur Výběr z řecké mytologie v podání současných autorů Význam Bible, biblické příběhy v podání současných autorů
uvede významné představitele renesančního umění - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl	Z evropské renesanční literatury Renesance – nový umělecký a životní styl Výběr z děl významných renesančních autorů

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

charakterizuje druhy ústní lidové slovesnosti, vlastní slovní zásobou vysvětlí její význam, uvede příklad literatury regionu - dle svých schopností definuje zvyky, dialekt, místní pověsti, interpretuje krajové pověsti	Ústní lidová slovesnost, její význam, regionální pověsti
-uvede příklad české pohádky a vypracuje referát z vlastní četby -srovná literární a filmové zpracování stejného tématu	Pohádky, literatura pro mládež
- charakterizuje pravidla pracovního pohovoru, rozšiřuje vlastní vhodnou slovní zásobu	Pracovní pohovor – komunikační situace

Předmět ČJL / 2. ročník /pro obory H	počet hodin týdně 2/ počet hodin za rok 64
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - aplikuje znalosti z 1. ročníku, zdůvodňuje použití gramatických norem	Hlavní principy českého pravopisu
- objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi - nahrazuje výrazové prostředky alternativním způsobem -zná piktogramy z praktického života, uvědomuje si jejich význam	Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka – jazyková kultura Šifry a piktogramy
-vytvoří základní útvary administrativního stylu -vystihne charakteristické znaky různých druhů textů a rozdíly mezi nimi - rozpozná funkční styl a slohový útvar -posoudí kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu -odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu, především popisného a výkladového -rozliší subjektivní a objektivní sdělení a komunikační záměr partnera v elektronické komunikaci, odliší ve čteném nebo slyšeném textu, včetně obsahů dostupných on-line, fakta od názorů a hodnocení,	Komunikační a slohová výchova Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, prostředky a postupy (osobní dopis, krátké informační útvary, osnova, životopis, zápis z porady, inzerát a odpovědi na něj, jednoduché úřední dokumenty) Popis osoby, věci, vyprávění, návod k činnosti

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

ověřuje fakta pomocí otázek nebo porovnáním s dostupnými informačními zdroji	
	Slovní druhy a jejich klasifikace
- charakterizuje podstatná jména, vyhledá v textu, rozlišuje druhy - vysvětlí tvorbu koncovek - správně je používá v písemném i v mluveném projevu	Podstatná jména
- charakterizuje přídavná jména, vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy, vysvětlí jejich funkci ve větě, určí mluvnické kategorie - přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, rozliší a vytvoří 3. stupeň přídavných jmen	Přídavná jména
- charakterizuje zájmena, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen – s ohledem na jejich pravopisné normy	Zájmena
- charakterizuje tento slovní druh, rozliší je v textu, rozezná jednotlivé druhy, odůvodní koncovky - správně je používá v písemném i mluveném projevu	Číslovky
vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití - určí základní mluvnické kategorie - používá smysluplně v ústním i písemném projevu	Slovesa Neohebné slovní druhy
- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podmětem, aplikuje v praxi	Shoda podmětu s přísudkem
- rozumí přiměřeným souvislým projevům - odhaduje význam neznámých výrazů - čte s porozuměním i jazykově přiměřené texty, vyjádří důležité informace z textu	Řečové dovednosti
- přednese krátký projev, používá spisovnou slovní zásobu	Druhy řečnických projevů

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- zvládne písemný projev základních útvarů administrativního stylu	Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
- seznámí se prostřednictvím lit. textů se zájmy a prostředním jedince v různých částech světa, v různých historických etapách	Člověk a jeho okolí v literatuře
- porovnává životní hodnoty v časové závislosti a historické době – diskutuje na téma společenské vztahy v literárním díle	Estetické vzdělávání
- porovnání venkovské a městské tematiky	Mezilidské vztahy v literatuře
- na konkrétních literárních ukázkách vyhledání příkladů přátelství, kamarádství, sportovní tematiky, mezigeneračních vztahů, sociální tematiky	
- na základě rozboru ukázek diskuze o daném díle	

ČJL / 3. ročník / pro obory H	počet hodin týdně 1/ počet hodin za rok 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák	
- napíše písemný test obsahující základní učivo osvojené si v 1. a 2. ročníku - v testu jsou hodnocena tato kritéria: pravopis, vhodná slovní zásoba, faktické znalosti, přesnost a kultura mateřského jazyka - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - uplatňuje základní principy výstavby české věty, správná kompozice věty - prohlubuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti	- Úvod do učiva 3. ročníku - Procvičování základních znalostí - Hlavní zásady českého pravopisu - Souhrnné opakování mluvnického učiva - Jazyková kultura - Druhy vět podle obsahu - Druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - Druhy vět podle složení - Shoda přísudku s podmíněm

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-rozumí obsahu textu i jeho částí - samostatně zpracovává informace - pořizuje z odborného textu výpisky - má přehled o knihovnách a jejich službách -rozliší subjektivní a objektivní sdělení a komunikační záměr partnera v elektronické komunikaci, odliší ve čteném nebo slyšeném textu, včetně obsahů dostupných on-line, fakta od názorů a hodnocení, ověřuje fakta pomocí otázek nebo porovnáním s dostupnými informačními zdroji	Práce s textem Získávání informací Informatická výchova, knihovny a jejich služby Techniky a druhy čtení (s důrazem na čtení studijní, vyhledání hlavních informací v textu) Rozbor textu z hlediska sémantiky, kompozice a stylu Druhy a žánry textu, zpětná reprodukce textu Práce s různými příručkami pro školu a veřejnost
-má přehled o základních slohových postupech uměleckého stylu - vhodně se prezentuje během ústního projevu - argumentuje a obhajuje svá stanoviska - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi - samostatně zpracovává informace	Slohová cvičení Grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a hodnocení
- sestaví strukturovaný životopis - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - posoudí kompozici projevu, jeho slovní zásobu a skladbu	Životopis
-zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky -používá klíčová slova při vyhledávání informačních pramenů -má přehled o denním tisku a tisku dle svých zájmů -rozlišuje typy mediálních sdělení a jejich funkci -uvede příklady vlivu médií a digitální komunikace na každodenní podobu mezilidské komunikace	Média a mediální sdělení Noviny, časopisy a jiná periodika, internet Získávání a zpracování informací z textu (též odborného a administrativního, jejich třídění a hodnocení)
- interpretuje literární text a diskutuje o jeho obsahu - vyhodnocuje snahu současných tvůrců, spisovatelů a režisérů různým způsobem ztvárnit problematiku války - charakterizuje lidské osudy ztvárněné ve válečné literatuře	Válka v literatuře 20. století

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

rozezná literární žánry, které se zabývají dobrodružstvím a napětím - srovná literární text s filmovým zpracováním - v rámci vyučovací hodiny diskutuje se spolužáky o vlastní četbě - žák zhlédne film dle výběru vyučující a následně diskutuje o filmovém díle, popř. porovná film a literární předlohu - vyhledá prvky napětí, pracuje s nimi	Napětí v literatuře dobrodružná literatura, scifi, fantasy, horor
-vyjádří vlastní pocity z uměleckého textu -interpretuje text a debatuje o něm -porovná oblíbenost textů českých a anglických, zdůvodní, které upřednostňuje	Písňové texty, estetické vzdělávání
- vyjádří vlastní pocity při čtení textu - vyhledává a pojmenuje zobrazované problémy - uvede konkrétní knižní tituly/autory	Spisovatelé současné doby Estetické vzdělávání
- -charakterizuje prostřednictvím literárních ukázek období v souvislosti se světovou hospodářskou krizí a trhu práce v 1. polovině 20.století -srovná situaci v 1.polovině 20.století se situací 1.poloviny 21.století	Rozbor literárních ukázek s tematikou pracovního trhu Porovnání současného a minulého trhu práce v literárních ukázkách

5.2 Anglický jazyk

Předmět: Anglický jazyk	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	2/ 64	2/ 64	2/ 64

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka v návaznosti na základní vzdělávání komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní – s vrstevníkem či přátelskou osobou a částečně i pracovní – s případným klientem či zaměstnavatelem v zahraničí. Dále je kladen důraz na osvojení digitálních kompetencí v rámci jazyka, např. využití angličtiny při vyhledávání na cizojazyčných webech, tvorba krátkých cizojazyčných prezentací. Žák se učí efektivně pracovat s digitálními zdroji, rozlišovat jejich důvěryhodnost a zpracovávat informace v angličtině. Výuka podporuje využívání moderních digitálních nástrojů, včetně aplikace Robotel SmartClass, k rozvoji jazykových dovedností, výslovnosti, poslechu a sebehodnocení. Během tříletého studia směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně A2+ Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Každý rok si žáci osvojí 320 lexikálních jednotek, z toho 20 % tvoří odborná terminologie. Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovedností potřebných k vyjednávání, k obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k upevňování učebních návyků, k samostatnému učení a získávání informací, k rozvoji digitálních kompetencí a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností. V neposlední řadě jsou žáci vedeni k získání znalostí základních pojmů ve svém oboru tak, aby byli schopni základní odborné komunikace. Během studia žák interpretuje získané poznatky o anglicky mluvících zemích, včetně jejich
----------------------	--

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	zvyklostí, tradic a kultury obecně. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka cizích jazyků směřuje k tomu, aby žáci poznali prostředí cizojazyčných zemí, seznámili se s reáliemi, naučili se tolerovat cizí kultury. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli tolerantní a solidární vůči jiným etnikům, rasám a náboženstvím. Mezi prioritami je také bezpečná a etická online komunikace v cizím jazyce s respektováním zásad digitální etikety v mezinárodním prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání <i>a komunikace v cizím jazyce</i>. Výuka je zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní a pracovní oblasti. Zařazena jsou běžná konverzační témata i odborná slovní zásoba. Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající část odbornou. Žáci se seznámí se základní slovní zásobou zvoleného učebního oboru. Součástí výuky je získání informací o zemích anglické jazykové oblasti. Žáci pracují s interaktivními mapami, multimediálními zdroji a databázemi, které podporují propojení jazyka s reáliemi. Výuka zahrnuje také práci s autentickými digitálními materiály, jako jsou online články, videa a odborné texty. Žáci si vyhledávají, třídí a kriticky hodnotí informace v anglickém jazyce. Žáci využívají digitální nástroje a umělou inteligenci k rozvoji jazykových dovedností, například aplikaci Robotel SmartClass, online slovníky, překladače a platformy pro jazykovou výměnu. Důraz je kladen na jejich správné a bezpečné používání. Výuka cizího jazyka navazuje na dovednosti získávané v předmětech <i>český jazyk, informační a komunikační technologie, občanská nauka, odborný výcvik a další odborné předměty</i>.
Metody a formy výuky:	Kognitivně komunikativní pojetí výuky. Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, k základním používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory). V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními sešity, CD a on-line nahrávkami, digitálními technologiemi (např. on-line mapy, cvičení na slovní zásobu, gramatiku, interaktivní a on-line hry atd.) a dalšími pomůckami. Významnou součástí výuky je využití aplikace Robotel SmartClass, která umožňuje individualizovanou práci studentů se zaměřením na poslech, výslovnost, interaktivní cvičení a zpětnou

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	vazbu od učitele. Žáci pracují s umělou inteligencí a dalšími jazykovými technologiemi – online překladači, gramatickými korektory a nástroji na rozpoznávání řeči, přičemž se učí hodnotit jejich spolehlivost a správně je používat. Výuka je doplněna o gamifikaci a interaktivní online testy (např. Kahoot, Quizlet, Google Forms), které podporují aktivní zapojení žáků a okamžitou zpětnou vazbu.
Hodnocení žáků:	Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost a plynulost. V písemné interakci se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Znalosti slovní zásoby i mluvnice jsou průběžně prověřovány testy. Součástí hodnocení je také aktivita v hodinách i samostatné domácí práce. V hodnocení je zohledněn i zájem o předmět a sebereflexe žáka. Žáci jsou vedeni k pravidelnému sebehodnocení a reflexi vlastního pokroku v jazykových dovednostech. Výuka využívá porovnání očekávaných a dosažených výsledků. Digitální nástroje umožňují sledování individuálního vývoje studentů, například v oblasti poslechu, slovní zásoby a gramatiky, a podporují jejich sebereflexi prostřednictvím online testů a jazykových portfolií. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení dílčích písemných testů a ústního zkoušení, hodnocení za aktivitu a samostatnou práci v hodinách i doma. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Všichni jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z následujícího procentuálního vyjádření: 100% - 80% - hodnocení výborný, 79% – 60% - hodnocení chvalitebný, 59% – 40% - hodnocení dobrý, 39% – 20% - hodnocení dostatečný, 19% – 0% - hodnocení nedostatečný. Výborný Žák opakuje a správně užívá probranou slovní zásobu, objasní významové rozdíly, aplikuje probrané gramatické jevy. Pohotově reaguje na kladené otázky, tvoří jednoduché rozhovory, přeloží a porozumí jednoduchému textu na základě probrané slovní zásoby. Žák shrne slyšený text bez chyb a správně napíše krátký slohový útvar. Chvalitebný

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Žák správně používá probranou slovní zásobu a gramatické jevy, interpretuje významové rozdíly. V ústním i písemném projevu se dopouští drobných nepřesností, které však nebrání porozumění. Výsledky jsou bez podstatných chyb. S malou pomocí porozumí jednoduchému textu se známou slovní zásobou. Žák shrne s drobnými chybami slyšený text a napíše krátký slohový útvar. <i>Dobrý</i> Žák v omezené míře používá probranou slovní zásobu a gramatické jevy, do značné míry interpretuje významové rozdíly. Chyby dokáže s pomocí učitele korigovat. V ústním i písemném projevu se dopouští nepřesností, které ovšem nebrání porozumění. S pomocí učitele interpretuje jednoduchý text. Slyšený text reprodukuje s chybami. <i>Dostatečný</i> Žák reprodukuje slovní zásobu i probírané gramatické jevy s obtížemi. Je nesamostatný, pracuje s pomocí učitele a koriguje své chyby. S obtížemi se zapojuje do rozhovorů, ale i přes uvedené obtíže plní zadané úkoly. Slyšený text z větší míry neinterpretuje správně a písemný projev obsahuje velké množství chyb. <i>Nedostatečný</i> Žák nedokáže používat probíranou slovní zásobu, není schopen aplikovat gramatické jevy, v jeho ústním i písemném projevu se objevují závažné chyby, které brání porozumění. Slyšený text neinterpretuje správně. Žák nespolupracuje s učitelem. V činnostech je žák převážně pasivní.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Kompetence k učení</i> - žák ovládá různé techniky učení, vytváří si vhodné studijní návyky - ovládá různé způsoby práce s jednoduchým textem (analytické, selektivní čtení) – efektivně vyhledává a zpracovává jednoduché informace - na základě jednoduchého výkladu si udělá poznámky - sleduje a hodnotí při výuce jazykový pokrok svůj i ostatních <i>Kompetence k řešení problémů</i> - žák správně interpretuje zadání úkolu - dokáže si získat různými prostředky a způsoby informace potřebné k řešení problému

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	- využívá vědomostí nabytých dříve - spolupracuje při řešení problému s ostatními <i>Komunikativní kompetence</i> - žák jednoduše a srozumitelně formuluje své myšlenky, názory a postoje (v písemné podobě graficky a gramaticky správně) - žák se aktivně zapojuje do diskusí a dokáže jednoduše reprodukovat výpovědi ostatních <i>Digitální kompetence</i> - žák aktivně využívá digitální technologie k tvoření krátkých prezentací, tabulek a textů - využívá anglický jazyk k vyhledávání jednoduchých informací na internetu - aktivně používá internetové slovníky a překladače, využívá digitálních dovedností k upevňování a prohlubování znalostí gramatiky, slovní zásoby a poslechových dovedností <i>Personální a sociální kompetence</i> žák se učí si stanovovat si cíle podle svých skutečných možností - ověřuje si získané poznatky, kriticky hodnotí názory, postoje a jednání ostatních - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných činností <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> - žák rozvíjí dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije, a k prohloubení vědomostí o něm - seznamuje se s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťuje se od předsudků, rasismu a je veden k prohlubování národní identity - rozvíjí dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádá si důležité informace - pracuje tvořivě, samostatně i v týmu, rozvíjí nadání a utváří si adekvátní sebevědomí
	Průřezová témata <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a pracuje i v týmu <i>Člověk a svět práce</i> - žák poznává svět a lépe mu rozumí, základně komunikuje ve svém oboru <i>Člověk a digitální svět</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje v angličtině
- žák vytváří digitální obsah v angličtině (prezentace, blogy, kvízy) a dodržuje autorská práva
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení jazykových dovedností a sebehodnocení

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů,	Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

blahopřání; - tvoří vlastní digitální obsah v angličtině (prezentace, kvízy) a respektuje autorská práva	
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací; - využívá digitální nástroje k procvičování slovní zásoby, výslovnosti a gramatiky, včetně aplikací jako Robotel SmartClass a online slovníků; - pracuje s multimediálními materiály v angličtině (podcasty, videa, interaktivní cvičení) a rozumí jejich hlavním myšlenkám	Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti; - využívá odbornou slovní zásobu a digitální nástroje pro simulaci pracovních situací (formální e-maily, žádosti, odborné diskuse)	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, 21 jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis,

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.
- má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech.	Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice

AJ / 1. ročník / pro obory H	Počet hodin týdně: 2 /počet hodin za rok: 64
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - vyslechne a reprodukuje rozhovor týkající se základních osobních informací - představí se - velmi stručně představí další osobu - zeptá se na osobní údaje a na podobné údaje odpoví - zeptá se na národnost, jazyk, zemi - vyhlásí své jméno	1. Úvod - abeceda - čísla, věk - přítomný čas slovesa „to be“ - základní národnosti a země - základní fráze: Where are you from? - Robotel SmartClass - představení aplikace

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá digitální nástroje pro procvičování výslovnosti a základní komunikace (např. Robotel SmartClass, online slovníky)	
- vyslechne a porozumí vyprávění mluvčího, který jednoduchým způsobem popisuje lidi, které denně potkává - v krátkém textu vyhledá žádané informace - postihne v slyšeném textu specifické informace - jednoduchým způsobem popíše sebe, svou rodinu a kamarády - povídá o svých zájmech a stručně se charakterizuje - zeptá se kamaráda na základní osobní údaje	2. Rodina a přátelé - slovní zásoba: rodina, zvířecí mazlíčci - přivlastňovací zájmena - ukazovací zájmena (this, that, these, those) - přivlastňovací 's
- přiřadí názvy různých zaměstnání k obrázkům - stručně popíše náplň práce a místo, kde lidé pracují - sdělí jednoduchým způsobem, jaké výhody a nevýhody která povolání mají - zeptá se kamaráda na oblíbené a neoblíbené činnosti	3. Práce, předměty denní potřeby - slovní zásoba: povolání, předměty denní potřeby - množné číslo podstatných jmen - přivlastňovací zájmena samostatná - předložky
- popíše svůj denní a týdenní režim - zeptá se kamaráda, jak často a kdy se věnuje které činnosti - přečte a přeloží jednoduchý text - utvoří otázku a je schopen na otázku odpovědět - popíše svůj typický den ve škole - popíše základní činnosti týkající se svého oboru	4. Každodenní aktivity - slovní zásoba: dny v týdnu - čas - přítomný prostý čas: oznamovací věty, otázky, zápor - určení frekvence činností (once a week...) - tázací zájmena OBOR: odborné činnosti
- pojmenuje obvyklé budovy ve městě, zná slovní zásobu týkající se popisu krajiny - popíše, kde se jaká budova nachází, popíše cestu - orientuje se ve městě dle jednoduchých pokynů - ovládá základní fráze pro komunikaci v oboru - ovládá faktické znalosti o základních geografických, demografických a dalších reáliích České republiky	5. Město a Česká republika - slovní zásoba: budovy ve městě, instituce, krajina - vazba „there is/there are“ - popis cesty a předložky místa - rozkaz - spojky (and, but, because...) - vyjádření množství (some, a few, a lot of...)

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	OBOR: komunikace s klienty
- popíše vybavení domácnosti - orientuje se dle popisu, kde se co nachází - popíše, k čemu slouží jednotlivé spotřebiče - zeptá se kamaráda, co má doma - popíše své odborné pracoviště	6. Dům a bydlení - slovní zásoba: vybavení domu, místnosti, domácí spotřebiče - have x have got OBOR: popis pracoviště
- ovládá slovní zásobu týkající se stravování - sestaví nákupní seznam - zeptá se na množství - rozlišuje „much x many“	7. Jídlo a pití - slovní zásoba: jídlo a pití, nádoby a obaly - počítatelná a nepočítatelná podstatná jména - vyjádření množství - vyjádření „dost a příliš“
	8. Opakování - opakování probrané slovní zásoby - opakování a upevňování gramatiky

AJ / 2. ročník / pro obory H	Počet hodin týdně: 2 /počet hodin za rok: 64
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - učí se telefonovat - porozumí a reaguje na žádost o jídelní lístek - zeptá se hosta, co si přeje - sdělí cenu - nabídne klientovi/hostu zboží - požádá prodáváče/číšníka o službu	1. Obchod a restaurace, oblečení Telefonování, přijetí objednávky Nakupování potravin, oblečení Základní fráze v komunikaci s klientem: nabídka, popis výrobku/jídla OBOR: odborná slovní zásoba

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- ovládá základní slovní zásobu v oblasti oblečení, obchod, služby	
- hovoří o volném čase - vyjmenuje základní sporty a jiné aktivity volného času - popíše své koníčky - popíše, jak často se věnuje jaké činnosti - mluví o tom, co umí/neumí a co má/nemá rád	2. Sport a volný čas, dovednosti Aktivity s go a play Like/dislike + -ing Použití Favourite Příslovce četnosti Použití can, cannot
- pohovoří o svých plánech - mluví o povoláních, která by chtěl dělat a vysvětlí proč - mluví o svých pocitech, činnostech - vyřídí stížnost klienta dle svého oboru	3. Přání, touhy, emoce Příslovce Would, want Vyjádření ambicí Přítomný průběhový čas: rutina/výjimka Obor: komunikace s klientem, řešení požadavků a stížností
- popíše své zdravotní problémy - popíše části těla - zná a pojmenuje zásady bezpečné práce	4. Zdraví, lidské tělo Slovní zásoba: lidské tělo, základní zdravotní problémy Fráze Zdravý životní styl Bezpečnost při práci-fráze, symboly
- zná názvy nejběžnějších dopravních prostředků - orientuje se při ubytování - popíše počasí - umí vytvořit a použít datum - stupňuje přídavná jména - popíše specifika anglicky mluvících zemí – USA, UK, Kanada, Austrálie	5. Cestování, počasí, kalendář Názvy dopravních prostředků Fráze při cestování, ubytování v hotelu Popis počasí, vyjádření teploty Srovnávání: komparativ a superlativ Which, what Datum
	6. Opakování Opakování probrané slovní zásoby a gramatiky

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

AJ / 3. ročník / pro obory H	Počet hodin týdně: 2 /počet hodin za rok: 64
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - vytvoří minulý čas prostý od pravidelných sloves a sloves: to be, to have, can - přeloží jednoduchý text v minulém čase - jednoduše vypráví o minulosti - ovládá a aktivně používá slovní zásobu z oblasti zábava a kultura	1. Zábava a kultura Slovní zásoba: zábava, zábavní a kulturní instituce Minulý čas prostý slovesa: to be, can, to have Minulý čas prostý pravidelných sloves
- vytvoří minulý čas od základních nepravidelných sloves - vytvoří otázku na minulost, používá zápor v minulosti - napíše strukturovaný životopis a jednoduchý motivační dopis při ucházení se o práci - reaguje na otázky při pracovním pohovoru - porozumí inzerátu na pracovní pozici (s pomocí slovníku)	2. Nová práce Slovní zásoba: druhy zaměstnání, pracoviště Životopis a motivační dopis Pracovní pohovor-fráze Minulý čas nepravidelných sloves Otázky a zápor v minulém čase prostém Neurčitá zájmena Tázací výrazy, krátké otázky
- rozliší a používá základní způsoby budoucího času - omluví se, požádá o laskavost - hovoří o svých plánech do budoucna	3. Plány do budoucna Budoucí čas-způsoby vyjádření Fráze: výmluvy, omluvy Vyjadřování času Předpověď, plány Děj v budoucnosti
- vyjmenuje a stručně popíše druhy ubytování a zařízení hotelu a restaurace - zvládne se ubytovat v hotelu - udělá jednoduchou objednávku jídla a pití	4. V restauraci, v hotelu Slovní zásoba: druhy ubytování, zařízení hotelu a restaurace Obor: rozšířené fráze: jednání se zákazníkem

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- popíše vybavení a zařízení obchodu - zeptá se na cenu a zboží - vytvoří jednoduchou stížnost	5. V obchodě Slovní zásoba: vybavení obchodu Objednávky, reklamace, stížnosti Doporučení, návrhy, rady
	6. Opakování Opakování gramatiky a slovní zásoby

5.3 Anglický jazyk II

Předmět: Anglický jazyk II	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/ 32	1/ 32	1/ 32

Cíl předmětu:	Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se jednoduchým způsobem v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné a profesní. Žáci jsou vedeni k porozumění a používání známých výrazů a základních frází z oblasti každodenního života a komunikace s klientem. Během tříletého studia směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úroveň A1 pokud nenavazuje na vyučovaný jazyk ze základního vzdělávání. Pokud se žák anglický jazyk v předchozím vzdělávání učil, jako absolvent dosáhne minimálně A1+ Společného evropského referenčního rámce. 10 % osvojené slovní zásoby tvoří odborná terminologie. Žáci jsou vedeni k samostatnému učení a získávání informací, rozvoji digitálních kompetencí a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky. Žák se učí efektivně pracovat s digitálními zdroji, rozlišovat jejich důvěryhodnost a zpracovávat informace v angličtině. Výuka podporuje využívání moderních digitálních nástrojů, včetně aplikace Robotel SmartClass, k rozvoji jazykových dovedností, výslovnosti, poslechu a sebehodnocení. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka cizích jazyků směřuje k tomu, aby žáci poznali prostředí cizojazyčných zemí, seznámili se s realitami, naučili se tolerovat cizí kultury. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli tolerantní a solidární vůči jiným etnikům, rasám a náboženstvím. Mezi prioritami je také bezpečná a etická online komunikace v cizím jazyce s respektováním zásad digitální etikety v mezinárodním prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Zařazena jsou běžná konverzační témata, např.:

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	<i>Pozdravy a představování, Rodina a domov, Volný čas a koníčky, Škola a práce, Jídlo a pití, Svět kolem nás, Česká republika a anglicky mluvící země</i> Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající část odbornou. Žáci se seznámí se základní slovní zásobou zvoleného učebního oboru – schopnost pojmenovat potraviny, obsloužit hosta a pojmenovat několik jednoduchých činností z oboru. Žáci pracují s interaktivními mapami, multimediálními zdroji a databázemi, které podporují propojení jazyka s realitami. Výuka zahrnuje také práci s autentickými digitálními materiály, jako jsou online články, videa a odborné texty. Žáci si vyhledávají, třídí a kriticky hodnotí informace v anglickém jazyce. Žáci využívají digitální nástroje a umělou inteligenci k rozvoji jazykových dovedností, například aplikaci Robotel SmartClass, online slovníky, překladače a platformy pro jazykovou výměnu. Důraz je kladen na jejich správné a bezpečné používání.
Metody a formy výuky:	Kognitivně komunikativní pojetí výuky. Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, k základním používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (samostatná práce, skupinová práce, párové rozhovory). V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, sešity, CD a on-line nahrávkami, digitálními technologiemi (např. on-line cvičení na slovní zásobu, gramatiku, on-line hry atd.), slovníky a dalšími pomůckami. Je podporována žákova sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení. Významnou součástí výuky je využití aplikace Robotel SmartClass, která umožňuje individualizovanou práci studentů se zaměřením na poslech, výslovnost, interaktivní cvičení a zpětnou vazbu od učitele. Žáci pracují s umělou inteligencí a dalšími jazykovými technologiemi – online překladači, gramatickými korektory a nástroji na rozpoznávání řeči, přičemž se učí hodnotit jejich spolehlivost a správně je používat. Výuka je doplněna o gamifikaci a interaktivní online testy (např. Kahoot, Quizlet, Google Forms), které podporují aktivní zapojení žáků a okamžitou zpětnou vazbu.
Hodnocení žáků:	Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost a plynulost. V písemné interakci se hodnotí grafická stránka

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel. Znalosti slovní zásoby i mluvnice jsou průběžně prověřovány testy. Součástí hodnocení je také aktivita v hodinách i samostatné domácí práce. V hodnocení je zohledněn i zájem o předmět a sebereflexe žáka. Žáci jsou vedeni k pravidelnému sebehodnocení a reflexi vlastního pokroku v jazykových dovednostech. Výuka využívá porovnání očekávaných a dosažených výsledků. Digitální nástroje umožňují sledování individuálního vývoje studentů, například v oblasti poslechu, slovní zásoby a gramatiky, a podporují jejich sebereflexi prostřednictvím online testů a jazykových portfolií. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení dílčích písemných testů, hodnocení za aktivitu a samostatnou práci v hodinách i doma. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Všichni jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z následujícího procentuálního vyjádření: 100% - 80% - hodnocení výborný, 79% – 60% - hodnocení chvalitebný, 59% – 40% - hodnocení dobrý, 39% – 20% - hodnocení dostatečný, 19% – 0% - hodnocení nedostatečný.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Kompetence k učení</i> - žák ovládá různé techniky učení, vytváří si vhodné studijní návyky - ovládá různé způsoby práce s jednoduchým textem (analytické, selektivní čtení) – efektivně vyhledává a zpracovává jednoduché informace - na základě jednoduchého výkladu si udělá poznámky - sleduje a hodnotí při výuce jazykový pokrok svůj i ostatních <i>Kompetence k řešení problémů</i> - žák správně interpretuje zadání úkolu - dokáže si získat různými prostředky a způsoby informace potřebné k řešení problému - využívá vědomostí nabytých dříve - spolupracuje při řešení problému s ostatními

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Komunikativní kompetence - žák jednoduše a srozumitelně formuluje své myšlenky, názory a postoje (v písemné podobě graficky a gramaticky správně) - žák se aktivně zapojuje do diskusí a dokáže jednoduše reprodukovat výpovědi ostatních Digitální kompetence - žák aktivně využívá digitální technologie k tvoření krátkých prezentací, tabulek a textů - využívá anglický jazyk k vyhledávání jednoduchých informací na internetu - aktivně používá internetové slovníky a překladače, využívá digitálních dovedností k upevňování a prohlubování znalostí gramatiky, slovní zásoby a poslechových dovedností Personální a sociální kompetence - žák si stanovuje cíle podle svých skutečných možností - ověřuje si získané poznatky, kriticky hodnotí názory, postoje a jednání ostatních - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných činností Občanské kompetence a kulturní povědomí - žák rozvíjí dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije, a k prohloubení vědomostí o něm - seznamuje se s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťuje se od předsudků, rasismu a je veden k prohlubování národní identity - rozvíjí dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádá si důležité informace - pracuje tvořivě, samostatně i v týmu, rozvíjí nadání a utváří si adekvátní sebevědomí
	Průřezová témata <i>Občan v demokratické společnosti</i> - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a pracuje i v týmu <i>Člověk a svět práce</i> - žák poznává svět a lépe mu rozumí, základně komunikuje ve svém oboru <i>Člověk a digitální svět</i> - žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje v angličtině - žák vytváří digitální obsah v angličtině (prezentace, blogy, kvízy) a dodržuje autorská práva

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení jazykových dovedností a sebehodnocení

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny; - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu; - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností; - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně; - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu,	Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči; - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt; - zeptá se na spokojenost zákazníka; - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu; - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru; - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma; - tvoří jednoduchý digitální obsah v angličtině (prezentace, kvízy) a respektuje autorská práva	
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; - využívá digitální nástroje k procvičování slovní zásoby, výslovnosti a gramatiky, včetně aplikací jako Robotel SmartClass a online slovníků; - pracuje s multimediálními materiály v angličtině (podcasty, videa, interaktivní cvičení) a rozumí jejich hlavním myšlenkám	Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti; - využívá základní odbornou slovní zásobu a digitální nástroje pro simulaci pracovních situací (formální e-maily, žádosti, odborné diskuse)	Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.
- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o zemích dané jazykové oblasti; - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro	Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

obor, a to v porovnání s reáliemi mateřské země a jazyka; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka.	(zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice
---	--

AJII / 1. ročník / Kuchař-číšník	Počet hodin týdně: 1 /počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - seznámí se se základy anglické výslovnosti - napodobuje výslovnost - odpoví na otázku, jak se jmenuje, kolik je mu let a kde bydlí - zeptá se na jméno a věk kamaráda - učí se základní pozdravy - vyhláskuje své jméno - využívá digitální nástroje pro procvičování výslovnosti a základní komunikace (např. Robotel SmartClass, online slovníky)	1. Pozdravy a představování - základy výslovnosti - osobní zájmena - přivlastňovací zájmena - sloveso „to be“ - abeceda - slovosled - fráze: We are in the Czech Republic What is your name? How old are you? Where are you from? - Robotel SmartClass - představení aplikace
- rozumí jednoduchým cizojazyčným pokynům učitele - poskytne nejzákladnější informace o sobě a své rodině	2. Rodina a domov - slovní zásoba: rodina - představování členů rodiny - sloveso „to have“ - množné číslo podstatných jmen
- přeloží krátký text se známou slovní zásobou	4. Škola a práce

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vyjmenuje dny v týdnu - vyjmenuje základní vybavení kuchyně - pojmenuje svoje povolání	- slovní zásoba: povolání, školní předměty, dny v týdnu, vybavení kuchyně - přítomný čas prostý (oznamovací věta, otázka, zápor) - číslovky - rozkaz
- vyjmenuje základní druhy ovoce a zeleniny - zná denní jídla a popíše je - sestaví nákupní seznam	5. Jídlo a pití - slovní zásoba: jídlo a pití, nádoby, obaly, nádobí - vyjádření množství - počitatelnost
	6. Opakování Základní konverzace Základní slovní zásoba z oboru Gramatické jevy

AJII / 2. ročník /Kuchař-číšník	Počet hodin týdně: 1 /počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - popíše velmi stručně typický den - vyjmenuje základní činnosti v kuchyni - řekne, jak tráví volný čas	1. Denní režim Slovní zásoba: každodenní činnosti Rodina – příbuzní Přivlastňovací zájmena Přítomný čas prostý (otázka, zápor, krátké odpovědi) Sloveso to do Tvary zakončené na –ing Základní časové údaje
- vyjmenuje základní odpočinkové činnosti - připraví jednoduchý dialog na téma volný čas - vyjmenuje základní druhy sportů	2. Volný čas Slovní zásoba: činnosti ve volném čase Televizní pořady

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá vhodně odbornou slovní zásobu - vyjmenuje základní potraviny a nápoje	Sporty v anglicky hovořících zemích Základní potraviny a nápoje Předmětné tvary sloves Způsobové sloveso can Užití sloves go/come Sloveso like/go a –ing tvar
- systematicky procvičuje výslovnost - osvojuje si novou slovní zásobu - rozumí některým odborným výrazům - pojmenuje základní druhy masa, drůbeže a ryb	3. Konverzace v restauraci Slovní zásoba: v restauraci Objednávka jídla a pití Restaurace ve Velké Británii a USA Počitatelná a nepočitatelná podstatná jména Slovesa to take – to bring Tvar would like – zdvořilostní fráze
- používá vybranou slovní zásobu - čte jednoduché odborné texty s pomocí slovníku - naslouchá žádosti hosta a přiměřeně reaguje	4. Nakupování Slovní zásoba: druhy obchodů Fráze: rozhovor v obchodě Míry a váhy ve Velké Británii Výrazy označující množství Užití členů u výrazů týkajících se potravin, jídla Výrazy either/too Zástupné one/ones
	5. Opakování Opakování probrané gramatiky a slovní zásoby

AJII / 3. ročník / Kuchař-číšník	Počet hodin týdně: 1 /počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Tematické celky

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Žák: - přiřadí národnosti k odpovídajícím názvům států - přečte krátký text o životě známé osobnosti a pohovoří o něm - vypráví o minulých událostech - napíše e-mail kamarádovi, ve kterém popíše svůj minulý víkend - zeptá se kamaráda, co dělal minulý víkend	1. Země, národnosti, činnosti ve volném čase - minulý čas nepravidelných sloves - zápor v minulém čase - otázka v minulém čase - země a národnosti - e-mail Obor - základní konverzace s klientem
- přiřadí geografické pojmy k jejich zobrazení - zeptá se, na kterém kontinentě se nachází známá místa a přírodní úkazy - zeptá se na otevírací dobu a na vstupné do ZOO, muzea, galerie - napíše pohled z prázdnin	2. Geografické pojmy, život v přírodě - stupňování přídavných jmen (druhý a třetí stupeň) - člen u zeměpisných názvů - vyjádření would like - geografické pojmy, kontinenty Obor – recepty, jídelní lístek
- přiřadí názvy povolání k jejich vyobrazení - v slyšeném vyprávění rozpozná, jaké povolání mluvčí popisuje - vyslechne informativní článek o možnostech práce pro učně - stručně charakterizuje běžná povolání - sdělí, jaké má plány do budoucna	3. Povolání, pracoviště - přípony –er, -or, -ist - užití vazby going to - vyjádření budoucnosti pomocí will - užití should, shouldn't - strukturovaný životopis, žádost o práci Obor- pokročilé rozhovory se zákazníkem, hostem

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- pohovoří s hostem o počasí, small talk - sdělí, jaké dopravní prostředky se používají při cestování a doporučí cestu - vypráví o nedávných událostech - napíše e-mail	4. Cestování, doprava, dopravní prostředky - předpřítomný čas prostý (kladné věty) - předpřítomný čas prostý (zápor) - předpřítomný čas prostý (otázka) - výrazy just, already, yet - předložky by, on - frázová slovesa Obor – základní techniky úpravy potravin
	5. Opakování probraných gramatických celků Opakování odborné slovní zásoby a frází

5.4 Německý jazyk

Předmět: Německý jazyk	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	2/64	2/64	2/64

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:	Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka v návaznosti na základní vzdělávání komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace, v oblasti osobní-s vrstevníkem či přátelskou osobou a částečně i pracovní-s případným klientem či zaměstnavatelem v zahraničí. Dále je kladen důraz na osvojení digitálních kompetencí v rámci jazyka, např. Využití němčiny při vyhledávání na cizojazyčných webech, tvorba krátkých cizojazyčných prezentací. Žák se učí efektivně pracovat s digitálními zdroji, rozlišovat jejich důvěryhodnost a zpracovávat informace v němčině. Výuka podporuje využívání moderních digitálních nástrojů, včetně aplikace Robotel SmartClass, k rozvoji jazykových dovedností, výslovnosti, poslechu a sebehodnocení. Během tříletého studia směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně A2+ dle SERR pro jazyky. Každý rok si žáci osvojí cca 320 lexikálních jednotek, z toho 20 % tvoří odborná terminologie. Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovedností potřebných k vyjednávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k upevňování učebních návyků, k samostatnému učení a získávání informací, k rozvoji digitálních kompetencí a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky. V neposlední řadě jsou žáci vedeni k získání znalostí, základních pojmů ve svém oboru tak, aby byli schopni základní odborné komunikace. Během studia žák interpretuje získané poznatky o německy mluvících zemích, včetně jejich zvyklostí, tradic a kultury obecně. <i>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</i>
----------------------	--

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Výuka cizích jazyků směřuje k tomu, aby žáci poznali prostředí cizojazyčných zemí, seznámili se s reáliemi, naučili se tolerovat cizí kultury. Žáci jsou vedeni k toleranci a solidaritě vůči jiným etnikům, rasám a náboženstvím. Mezi prioritami je také bezpečná a etická online komunikuj v cizím jazyce s respektováním zásad digitální etikety v mezinárodním prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce</i>. Výuka je zaměřena na zvládnutí obecné slovní zásoby a konverzace v osobní a pracovní oblasti. Zařazena jsou běžná konverzační témata i odborná slovní zásoba. Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající část odbornou (odborná slovní zásoba – např. nářadí, pomůcky). Součástí výuky je získání základních informací o zemích německé jazykové oblasti. Žáci pracují s interaktivními mapami, multimediálními zdroji a databázemi, které podporují propojení jazyka s reáliemi. Výuka zahrnuje také práci s autentickými digitálními materiály, jako jsou online články, videa a odborné texty. Žáci si vyhledávají, třídí a kriticky hodnotí informace v německém jazyce. Žáci využívají digitální nástroje a umělou inteligenci k rozvoji jazykových dovedností, například aplikaci Robotel SmartClass, online slovníky, překladače a platformy pro jazykovou výměnu. Důraz je kladen na jejich správné a bezpečné používání. Výuka cizího jazyka navazuje na dovednosti získávané v předmětech český jazyk, IKT, občanská nauka a odborný výcvik a další odborné předměty.
Metody a formy výuky:	Kognitivně komunikativní pojetí výuky. Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická, k základním používaným metodám patří metoda sdělovací i samostatná práce žáků. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány aktivizující didaktické metody (hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory). V průběhu výuky pracují žáci s učebnicí, pracovními sešity, CD a online nahrávkami, digitálními technologiemi (např. online mapy, cvičení na slovní zásobu, gramatiku, interaktivní a online hry atd.) a dalšími pomůckami. Významnou součástí výuky je využití aplikace Robotel SmartClass, která umožňuje individualizovanou práci studentů se zaměřením na poslech, výslovnost, interaktivní cvičení a zpětnou vazbu od učitele. Žáci pracují s umělou inteligencí a dalšími jazykovými technologiemi – online překladači, gramatickými korektory a nástroji na rozpoznávání řeči, přičemž se učí hodnotit jejich spolehlivost a správně

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	je používat. Výuka je doplněna o gamifikaci a interaktivní online testy (např. Kahoot, Quizlet, Google Forms), které podporují aktivní zapojení žáků a okamžitou zpětnou
Hodnocení žáků:	Základem je hodnocení interaktivních dovedností v rámci rozhovorů i samostatného písemného projevu. Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost a plynulost. V písemné interakci se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Znalosti slovní zásoby i mluvnice jsou průběžně prověřovány testy. Součástí hodnocení je také aktivita v hodinách i samostatné domácí práce. V hodnocení je zohledněn i zájem o předmět a sebereflexe žáka. Žáci jsou vedeni k pravidelnému sebehodnocení a reflexi vlastního pokroku v jazykových dovednostech. Výuka využívá porovnání očekávaných a dosažených výsledků. Digitální nástroje umožňují sledování individuálního vývoje studentů, například v oblasti poslechu, slovní zásoby a gramatiky, a podporují jejich sebereflexi prostřednictvím online testů a jazykových portfolií. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení dílčích písemných testů a ústního zkoušení, hodnocení za aktivitu a samostatnou práci v hodinách i doma. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z následujícího procentuálního vyjádření: 100 % - 80 % - hodnocení výborně, 79 % – 60 % - hodnocení chvalitebně, 59 % – 40 % - hodnocení dobře, 39 % – 20 % - hodnocení dostatečně, 19 % – 0 % - hodnocení nedostatečně. Stupně hodnocení: Výborný Žák opakuje a správně užívá probranou slovní zásobu, objasní významové rozdíly, aplikuje probrané gramatické jevy. Pohotově reaguje na kladené otázky, tvoří jednoduché rozhovory, přeloží a porozumí jednoduchému textu na základě probrané slovní zásoby. Žák bez chyb shrne slyšený text a správně napíše krátký slohový útvar. Chvalitebný Žák správně používá probranou slovní zásobu a gramatické jevy, interpretuje významové rozdíly. V ústním i písemném projevu se dopouští drobných nepřesností, které však nebrání porozumění. Výsledky jsou bez podstatných chyb. S malou pomocí porozumí jednoduchému textu se známou slovní zásobou. Žák s drobnými chybami shrne slyšený text a napíše krátký slohový útvar.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Dobry Žák v omezené míře používá probranou slovní zásobu a gramatické jevy, do značné míry interpretuje významové rozdíly. Chyby dokáže s pomocí učitele korigovat. V ústním i písemném projevu se dopouští nepřesností, které ovšem nebrání porozumění. S pomocí učitele interpretuje jednoduchý text. Slyšený text reprodukuje s chybami. Dostatečný Žák reprodukuje slovní zásobu i probírané gramatické jevy s obtížemi. Je nesamostatný, pracuje s pomocí učitele a koriguje své chyby. S obtížemi se zapojuje do rozhovorů, ale i přes uvedené obtíže plní zadané úkoly. Slyšený text není z větší míry neinterpretuje správně a písemný projev obsahuje velké množství chyb. Nedostatečný Žák nedokáže používat probíranou slovní zásobu, není schopen aplikovat gramatické jevy, v jeho ústním i písemném projevu se objevují závažné chyby, které brání porozumění. Slyšený text neinterpretuje správně. Žák nespolupracuje s učitelem. V činnostech je žák převážně pasivní.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Kompetence k učení</i> - žák ovládá různé techniky učení, vytváří si vhodné studijní návyky - ovládá různé způsoby práce s jednoduchým textem (analytické, selektivní čtení) – efektivně vyhledává a zpracovává jednoduché informace - na základě jednoduchého výkladu si udělá poznámky - sleduje a hodnotí při výuce jazykový pokrok svůj i ostatních <i>Kompetence k řešení problémů</i> - žák správně interpretuje zadání úkolu - dokáže si získat různými prostředky a způsoby informace potřebné k řešení problému - využívá vědomostí nabytých dříve - spolupracuje při řešení problému s ostatními <i>Komunikativní kompetence</i> - žák jednoduše a srozumitelně formuluje své myšlenky, názory a postoje (v písemné podobě graficky a gramaticky správně) - aktivně se zapojuje do diskusí a dokáže jednoduše reprodukovat výpovědi ostatních

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Digitální kompetence - žák aktivně využívá digitální technologie k tvoření krátkých prezentací, tabulek a textů - žák využívá německý jazyk k vyhledávání jednoduchých informací na internetu - aktivně používá internetové slovníky a překladače, využívá digitálních dovedností k upevňování a prohlubování znalostí gramatiky, slovní zásoby a poslechových dovedností Personální a sociální kompetence - žák si stanovuje si cíle podle svých skutečných možností - ověřuje si získané poznatky, kriticky hodnotí názory, postoje a jednání ostatních - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných činností Občanské kompetence a kulturní povědomí - žák rozvíjí dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije, a k prohloubení vědomostí o něm - seznamuje se s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťuje se od předsudků, rasismu a je veden k prohlubování národní identity - rozvíjí dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádá si důležité informace - pracuje tvořivě, samostatně i v týmu, rozvíjí nadání a utváří se adekvátní sebevědomí -
	Průřezová témata Občan v demokratické společnosti - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a pracuje i v týmu Člověk a svět práce - žák poznává svět a lépe mu rozumí - základně komunikuje ve svém oboru Člověk a digitální svět - žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje v němčině - žák vytváří digitální obsah v němčině (prezentace, blogy, kvízy) a dodržuje autorská práva - žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení jazykových dovedností a sebehodnocení

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák: - rozumí přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem; projevy mohou obsahovat i několik snadno odhadnutelných výrazů; - odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu a způsobu tvoření; - čte s porozuměním věcně i jazykově přiměřené texty včetně jednoduchých odborných textů, orientuje se v textu, v textu nalezne důležité informace, hlavní i vedlejší myšlenky; - vhodně používá překladové i jiné slovníky v tištěné i elektronické podobě a umí přeložit přiměřený text; - reaguje komunikativně správně v běžných životních situacích a v jednoduchých pracovních situacích v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků, dokáže si vyžádat a podat jednoduchou informaci, sdělit své stanovisko; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, o zopakování dotazu či sdělení nebo zpomalení tempa řeči; - vyjádří, jak se cítí, dokáže rozsáhleji popsat místo, lidi nebo zážitky ze svého prostředí; - zaznamená písemně hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu, samostatně, popř. s pomocí slovníku a jiných jazykových příruček, zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení, jednoduchého popisu, vyprávění, osobního dopisu a odpovědi na dopis, pozdravů, blahopřání; - tvoří vlastní digitální obsah v němčině (prezentace, kvízy) a respektuje autorská práva	1 Řečové dovednosti - receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - vhodně aplikuje slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - vhodně uplatňuje základní způsoby tvoření slov daného jazyka a využívá je pro porozumění textu i ve vlastním projevu; - uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy; - používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci snadno předvídatelných situací; - využívá digitální nástroje k procvičování slovní zásoby, výslovnosti a gramatiky, včetně aplikací jako Robotel SmartClass a online slovníků; - pracuje s multimediálními materiály v němčině (podcasty, videa, interaktivní cvičení) a rozumí jejich hlavním myšlenkám	2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke stanoveným tématům, pohotově a vhodně řeší každodenní snadno předvídatelné řečové situace i jednoduché a typické situace týkající se pracovní činnosti; - využívá odbornou slovní zásobu a digitální nástroje pro simulaci pracovních situací (formální e-maily, žádosti, odborné diskuse)	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	- jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.
- má faktické znalosti především o základních geografických, demografických, hospodářských, politických, kulturních faktorech zemí dané jazykové oblasti včetně vybraných poznatků z oboru, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka; - zná základní společenské zvyklosti a sociokulturní specifika zemí daného jazyka ve srovnání se zvyklostmi v České republice, uplatňuje je vhodně v komunikaci a při řešení problémů i v jiných vyučovacích předmětech.	4 Poznátky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznátky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí - informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice

NJ / 1. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - zahájí rozhovor s vrstevníkem - představí se, uvede své jméno, obor, věk, bydliště, adresu, koníček - vyžádá si informace od druhé osoby, které tyká i vyká - používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru - poděkuje, vyjádří prosbu - interpretuje jednoduchý poslech - využívá digitální nástroje pro procvičování výslovnosti a základní komunikace (např. Robotel SmartClass, online slovníky)	1. Seznamování Jak se pozdraví, odpověď na pozdrav Jak se poděkuje, odpověď na poděkování Představování Odkud jsme, učební obor, bydliště, koníček, věk Záliby: co rád dělám (sloveso „mögen“) Slovní zásoba: názvy základních činností kuchaře/číšníka Mluvnice: Časování sloves heißen, wohnen, mögen Tvoření otázek Fonetika: výslovnost přehlásek ü, ä, ö Pravidla pravopisu, psaní velkých písmen Robotel SmartClass - představení aplikace

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- popíše známou osobu - sdělí její jméno, věk, vlastnosti, koníčky, bydliště a telefonní číslo - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	2. Moje třída Vedení hovoru o osobách a věcech ve třídě Sdělení, co mám/nemám rád/-a Sdělení telefonního čísla Číslovky základní: 1–1000 Mluvnice: Členy podstatných jmen – určitý, neurčitý Osobní zájmena v 1. pádě Časování sloves kommen, heißen, mögen, sein ve všech osobách Předložky: in (wohnen), aus (kommen)
- sdělí, jaká zvířata má rád - pohovoří o svém domácím zvířeti (jméno, věk, barva, vlastnost) - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	3. Zvířata Vedení rozhovoru ve třídě na dané téma (hovory o zvířatech, popis zvířete – barvy, vlastnosti) Porozumění textu Mluvnice: Zjišťovací otázky Časování slovesa haben a sein 4. pád podstatných jmen
- popíše program školního dne - sdělí, jaké předměty se podle rozvrhu učí - pohovoří o svých mimoškolních aktivitách, sdělí, co dělá v jednotlivé dny v týdnu a v kolik hodin - domluví si s kamarádem termín, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas - jednoduchou ústní a písemnou formou popíše svůj denní režim - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	4. Můj školní den Časové údaje Časování slovesa beginnen Dny v týdnu, části dne Popis denního režimu (aktivity, školní předměty) Napsání textu o škole, porozumění Odborná slovní zásoba: náradí a nástroje, den v práci Mluvnice: Předložky: um, von ... bis, am
- pojmenuje různé koníčky - sdělí, co ho baví a nebaví	5. Koníčky Mluvení o zálibách

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- sdělí, jak tráví svůj volný čas, získá tutéž informaci od druhé osoby, sdělí tutéž informaci o druhé osobě - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	Domluvení schůzky Vyjádření možnosti a schopnosti Požádání o dovolení Mluvnice Časování sloves se změnou kmenové samohlásky: fahren, lesen, sehen, sprechen Časování způsobového slovesa können Slovosled ve větě oznamovací: - se způsobovým slovesem - se slovesem s odlučitelnou předponou (fernsehen) sloveso + podst. jm. (Rad fahren) /příd. jm. (fertig sein)
- pojmenuje členy užší i širší rodiny - popíše obrázek nebo fotografii - poskytne informace o sobě i své rodině - osvojí si základní slovní zásobu k tématu Rodina, která mu umožní práci s jednoduchým tematickým textem - charakterizuje členy své rodiny, sdělí jejich jméno, věk, vlastnosti, koníčky, povolání, adresu - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	6. Moje rodina Moje rodina, představování Členové širší rodiny, jejich charakteristika, koníčky, bydliště, věk, příbuzenské vztahy Povolání – slovní zásoba k zaměstnání kuchař/číšník, pracovní prostředí, bezpečnost práce Mluvnice Přivlastňovací zájmena Přivlastňovací zájmena Přivlastňování pomocí –s

NJ / 2. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - požádá prodavače o základní zboží včetně udání množství - zeptá se na cenu	1. Kolik to stojí? Mluvení o cenách – rozhovory v kiosku Mluvení o kapesném

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- zeptá se zákazníka, co si přeje, sdělí cenu - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	Vyjádření přání – co by daná osoba chtěla Hledání informací v textu Mluvnice: Časování sloves se změnou ve kmeni v přítomném čase Konjunktiv préterita slovesa mögen Slovosled věty se způsobovým slovesem Odborná slovní zásoba: komunikace se zákazníkem
- pojmenuje základní vybavení domu - pojmenuje obytné místnosti v bytě - popíše svůj pokoj, příp. domov - hovoří o domácích činnostech - popíše obrázky - vyjádří, kde co je a kam co patří - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	2. Můj domov Popis domu, pokoje Mluvnice: Rozkazovací způsob sloves (i s odlučitelnými předponami) Způsobové sloveso müssen v oznamovací i tázací větě Předložky se 3. a 4. pádem Odborná slovní zásoba: vybavení kuchyně
- řekne, co žák jí ráno, v poledne, večer - hovoří o specialitách německy mluvících zemí - objedná si v restauraci - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	3. Jídlo a pití Jídlo a pití Orientace v jídelníčku německy mluvících zemí Mluvnice: Stupňování příslovce "gern" Nulový člen a jeho užití v j.č. a mn.č. s ohledem na slovní zásobu probíranou v dané lekci Neurčitý podmět „man“ Ja – nein – doch – užití v otázkách a odpovědích Odborná slovní zásoba: komunikace se zaměstnavatelem
- hovoří o svých aktivitách ve volném čase - hovoří o aktivitách s ohledem na roční období - porovná známky, vysvědčení a prázdniny - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	4. Volný čas Měsíce, roční období a s nimi spojené aktivity ve volném čase Mluvnice: Zápor nicht, kein Předložky časové: im, am, um

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Způsobové sloveso wollen v oznamovací i tázací větě
- hovoří o módě a oblečení - popíše sebe i ostatní - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	5. Oblečení, móda Oblečení, móda, lidské tělo Přídavná jména spojená s módou Orientace v prostoru: links, rechts, unten, oben, in der Mitte Mluvnice: Tvary množného čísla – lidské tělo, oblečení Zájmena ve 4. pádě Etwas – alles – nichts Odborná slovní zásoba: pracovní oblečení a vybavení
- naplňuje večírek, narozeniny - pozve někoho na večírek, narozeniny (ústně – telefonicky – i písemně) - poblahopřeje druhému k narozeninám, jmeninám - hovoří o party v přítomném i minulém čase - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	6. Oslava narozenin, večírek Oslava narozenin, večírek Mluvnice: Souvětí souřadné: přímý a nepřímý slovosled Préteritum sloves sein a haben Časové údaje v minulosti
- hovoří o městě, ve kterém žák žije - popíše cestu, zeptá se na cestu - stručně hovoří o jednotlivých budovách ve městě - hovoří o České republice, jejích reáliích - doporučí cizinci, co v ČR navštívit - hovoří o městě v minulém čase - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	7. Město, Česká republika Město – památky, obchody apod. Návštěva města Česká republika a její nejvýznamější památky Mluvnice: Perfektum pravidelných sloves Předložky se 3. pádem Vazba „es gibt“
- hovoří o plánech na prázdniny - naplňuje cestu - formuluje argumenty pro a proti	8. Prázdniny Slovní zásoba spojená s plánováním prázdnin Mluvnice:

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- formuluje zážitky v minulosti ústní nebo písemnou (pohlednice) formou	Perfektum pravidelných a vybraných nepravidelných sloves
- interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	Opakování probraných mluvnických celků
	Opakování odborné slovní zásoby

NJ / 3. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - hovoří v minulém čase - popíše zážitky z prázdnin v minulém čase - vyjadřuje spokojenost, příp. nespokojenost - jednoduše popíše specifika německy mluvících zemí - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	1. Mé prázdniny Počasí Dopravní prostředky Ubytování Realie: prázdniny v Německu, Rakousku, Švýcarsku Mluvnice: Způsobové sloveso dürfen Perfektum sloves zakončených na –ieren, sloves s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou Préteritum způsobových sloves
- hovoří o svých plánech - vyjadřuje své názory, postoje, přání, obavy - dokáže druhé osobě poradit - doporučuje druhé osobě alternativy - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	2. Mé plány Mé plány do budoucna Porovnání plánů do budoucna s vrstevníky z německy mluvících zemí Mluvnice: Vedlejší věty s weil a dass Vyjádření budoucnosti časem přítomným Odborná slovní zásoba: pracovní uplatnění, přijímací pohovory
- popíše osobu - vyjádří sympatie, antipatie, zklamání, přání - dokáže poradit kamarádovi s každodenními problémy - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	3. Kamarádi Charakteristika osoby Vlastnosti osob Mluvnice:

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Souvětí souřadné: přímý a nepřímý slovosled
- samostatně hovoří o možnostech nakupování - vyjadřuje se k otázkám módy – co se mu líbí/nelíbí - uvádí záliby, zájmy své i druhých - vyjadřuje souhlas, odmítnutí, kompliment - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	4. Oblečení, móda Oblečení Popis kamaráda/kamarádky Mladá móda v Německu Inzeráty Mluvnice: Skloňování přídavných jmen Přirovnání
- vyjádří svůj názor na užití médií - vyjádří, která média jsou jeho nejoblíbenější - diskutuje o výhodách a nevýhodách televize, rozhlasu a internetu - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	5. Média Počítače, televize, rozhlas, internet Mluvnice: Způsobové sloveso sollen Skloňování osobních zájmen Ukazovací zájmeno dieser/diese/dieses Opakování vedlejších vět Odborná slovní zásoba: vyplňování online formulářů
- představí se - uvede datum svého narození - uvede své záliby, zájmy - vyjádří svůj názor, postoj - sdělí o sobě některé skutečnosti - interpretuje jednoduchý čtený i slyšený text k tématu	6. Já a moje země Datum Počasí a klima v ČR Mluvnice: Řadové číslovky Opakování odborné slovní zásoby

5.5 Německý jazyk II

Předmět: Německý jazyk II	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/ 32	1/ 32	1/ 32

Cíl předmětu:

Cílem výuky cizímu jazyku je vybavit žáka komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se jednoduchým způsobem v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné a profesní. Žáci jsou vedeni k porozumění a používání známých výrazů a základních frází z oblasti každodenního života a komunikace s klientem.

Během tříletého studia směřuje výuka cizího jazyka k upevnění dovedností dosahujících úrovně A1 pokud nenavazuje na vyučovaný jazyk ze základního vzdělávání. Pokud se žák anglický jazyk v předchozím vzdělávání učil, jako absolvent dosáhne minimálně A1+ Společného evropského referenčního rámce. 10 % osvojené slovní zásoby tvoří odborná terminologie.

Žák se učí efektivně pracovat s digitálními zdroji, rozlišovat jejich důvěryhodnost a zpracovávat informace v němčině.

Výuka podporuje využívání moderních digitálních nástrojů, včetně aplikace Robotel SmartClass, k rozvoji jazykových dovedností, výslovnosti, poslechu a sebehodnocení.

Žáci jsou vedeni k samostatnému učení a získávání informací, k rozvoji digitálních kompetencí a k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky

Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka cizích jazyků směřuje k tomu, aby žáci poznali prostředí cizojazyčných zemí, seznámili se s jejich realitami, naučili se tolerovat cizí kultury. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli tolerantní a solidární vůči jiným etnikům, rasám a náboženstvím. Mezi prioritami je také bezpečná a etická online komunikace v cizím jazyce s respektováním zásad digitální etikety v mezinárodním prostředí.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP-Vzdělávání a <i>komunikace v cizím jazyce</i>. Zařazena jsou běžná konverzační témata: <i>Pozdravy a představování, já a moje rodina, kamarádi, bydlení a domov, volný čas a koníčky, svět kolem nás, rodinné oslavy, dárky, nakupování, jídlo, nápoje a škola, Česká republika a německy mluvící země.</i> Odborná slovní zásoba je zaměřena na schopnost pojmenovat potraviny, obsloužit hosta a pojmenovat několik jednoduchých činností z oboru. Žáci pracují s interaktivními mapami, multimediálními zdroji a databázemi, které podporují propojení jazyka s realitami. Výuka zahrnuje také práci s autentickými digitálními materiály, jako jsou online články, videa a odborné texty. Žáci si vyhledávají, třídí a kriticky hodnotí informace v anglickém jazyce. Žáci využívají digitální nástroje a umělou inteligenci k rozvoji jazykových dovedností, například aplikaci Robotel SmartClass, online slovníky, překladače a platformy pro jazykovou výměnu. Důraz je kladen na jejich správné a bezpečné používání.
Metody a formy výuky:	Kognitivně komunikativní pojetí výuky. Základní používanou metodou je metoda slovní – dialogická i monologická. Při výuce gramatiky je používána metoda deduktivní a srovnávací v kombinaci s výkladem. Jsou používány párové rozhovory, skupinová práce, samostatná práce. Je zařazován poslech s porozuměním. V průběhu výuky žáci pracují s učebnicí, sešitem, nahrávkami CD, online nahrávkami, slovníky a dalšími pomůckami. Je podporována žákova sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení. Významnou součástí výuky je využití aplikace Robotel SmartClass, která umožňuje individualizovanou práci studentů se zaměřením na poslech, výslovnost, interaktivní cvičení a zpětnou vazbu od učitele. Žáci pracují s umělou inteligencí a dalšími jazykovými technologiemi – online překladači, gramatickými korektory a nástroji na rozpoznávání řeči, přičemž se učí hodnotit jejich spolehlivost a správně je používat. Výuka je doplněna o gamifikaci a interaktivní online testy (např. Kahoot, Quizlet, Google Forms), které podporují aktivní zapojení žáků a okamžitou zpětnou vazbu.
Hodnocení žáků:	Základem je hodnocení interaktivních dovedností, a to v rámci rozhovoru i samostatného písemného projevu. . Hodnotí se zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel, s ohledem na pohotovost, srozumitelnost a plynulost. V písemném projevu se hodnotí grafická stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel s ohledem na srozumitelnost. Znalosti slovní zásoby i mluvnice jsou průběžně prověřovány testy.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Součástí hodnocení je i aktivita v hodinách, i samostatné domácí práce. V hodnocení je zohledněn i zájem o předmět a sebereflexe žáka. Žáci jsou vedeni k pravidelnému sebehodnocení a reflexi vlastního pokroku v jazykových dovednostech. Výuka využívá porovnání očekávaných a dosažených výsledků. Digitální nástroje umožňují sledování individuálního vývoje studentů, například v oblasti poslechu, slovní zásoby a gramatiky, a podporují jejich sebereflexi prostřednictvím online testů a jazykových portfolií. Pololetní hodnocení se skládá z hodnocení dílčích písemných testů, hodnocení za aktivitu a samostatnou práci v hodinách i doma. Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Všichni jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z následujícího procentuálního vyjádření: 100% - 80% - hodnocení výborný, 79% – 60% - hodnocení chvalitebný, 59% – 40% - hodnocení dobrý, 39% – 20% - hodnocení dostatečný, 19% – 0% - hodnocení nedostatečný.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Kompetence k učení</i> - žák ovládá různé techniky učení, vytváří si vhodné studijní návyky - ovládá různé způsoby práce s jednoduchým textem (analytické, selektivní čtení) – efektivně vyhledává a zpracovává jednoduché informace - na základě jednoduchého výkladu si udělá poznámky - sleduje a hodnotí při výuce jazykový pokrok svůj i ostatních <i>Kompetence k řešení problémů</i> - žák správně interpretuje zadání úkolu - dokáže si získat různými prostředky a způsoby informace potřebné k řešení problému - využívá vědomostí nabytých dříve - spolupracuje při řešení problému s ostatními <i>Komunikativní kompetence</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	- žák jednoduše a srozumitelně formuluje své myšlenky, názory a postoje (v písemné podobě graficky a gramaticky správně) - aktivně se zapojuje do diskusí a dokáže jednoduše reprodukovat výpovědi ostatních <i>Digitální kompetence</i> - žák aktivně využívá digitální technologie k tvoření krátkých prezentací, tabulek a textů - žák využívá německý jazyk k vyhledávání jednoduchých informací na internetu - aktivně používá internetové slovníky a překladače, využívá digitálních dovedností k upevňování a prohlubování znalostí gramatiky, slovní zásoby a poslechových dovedností <i>Personální a sociální kompetence</i> - žák si stanovuje si cíle podle svých skutečných možností - ověřuje si získané poznatky, kriticky hodnotí názory, postoje a jednání ostatních - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných činností <i>Občanské kompetence a kulturní povědomí</i> - žák rozvíjí dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žák žije, a k prohloubení vědomostí o něm - seznamuje se s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťuje se od předsudků, rasismu a je veden k prohlubování národní identity - rozvíjí dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádá si důležité informace - pracuje tvořivě, samostatně i v týmu, rozvíjí nadání a utváří se adekvátní sebevědomí <i>Člověk a digitální svět</i> - žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje v angličtině - žák vytváří digitální obsah v angličtině (prezentace, blogy, kvízy) a dodržuje autorská práva - žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení jazykových dovedností a sebehodnocení
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

Výsledky vzdělávání	Učivo
Žák:	1 Řečové dovednosti

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- rozumí jednoduchým pokynům a sdělením; - reaguje adekvátně a s porozuměním na pracovní pokyny; - čte jednoduché texty, návody a nápisy a orientuje se v textu; - čte nahlas s porozuměním a se správnou výslovností; - používá překladové slovníky v tištěné i elektronické podobě; - sdělí ústně základní osobní údaje a jednoduché informace pracovního charakteru; - poznamená si základní body jednoduchého sdělení a zprostředkuje předání informací e-mailem nebo ústně; - vyplní písemně formulář, přijme a zapíše objednávku, předá jednoduchý telefonický vzkaz apod.; - je-li vyzván, zapojí se do konverzace rodilých mluvčích (zákazníků) a poskytne jim požadované informace nebo údaje, pokud zákazníci hovoří zřetelně a pomaleji; - požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, o zpomalení tempa řeči; - osloví zákazníka, nabídne mu službu nebo produkt; - zeptá se na spokojenost zákazníka; - omluví se zákazníkovi za nedostatek nebo chybu; - hovoří o své práci, zpracuje si na počítači svůj životopis k pracovnímu pohovoru; - zapojuje se do konverzace, pokud se jedná o známé nebo zajímavé téma; - tvoří jednoduchý digitální obsah v němčině (prezentace, kvízy) a respektuje autorská práva	- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s textem včetně odborného - produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky - produktivní řečová dovednost písemná = zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací apod. - jednoduchý překlad - interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní - interakce písemná
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti;	2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů a vybranou minimální odbornou slovní zásobu ze svého oboru; - uplatňuje v písemném projevu osvojené základní pravopisné normy; - používá jednoduché věty, dodržuje větnou stavbu; - využívá digitální nástroje k procvičování slovní zásoby, výslovnosti a gramatiky, včetně aplikací jako Robotel SmartClass a online slovníků; - pracuje s multimediálními materiály v němčině (podcasty, videa, interaktivní cvičení) a rozumí jejich hlavním myšlenkám	- gramatika (tvarosloví a větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis
- vyjadřuje se ústně i písemně ke známým a dobře procvičeným tématům, v pracovní oblasti řeší snadno předvídatelné nebo typické situace týkající se pracovní činnosti; - využívá základní odbornou slovní zásobu a digitální nástroje pro simulaci pracovních situací (formální e-maily, žádosti, odborné diskuse)	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - tematické okruhy: osobní údaje a životopis, dům a domov, volný čas a zábava, jídlo a nápoje, služby, cestování, péče o zdraví, každodenní život, nakupování, vzdělání, Česká republika, země dané jazykové oblasti; práce a zaměstnání aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní – nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, uvedení do společnosti, objednávka v restauraci, sjednání schůzky, jednání s budoucím zaměstnavatelem, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, oficiální nebo obchodní dopis, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, odmítnutí, zklamání, naděje, obavy, projevu radosti apod.
- prokazuje základní znalosti zeměpisné i demografické, hospodářské i politické o zemích dané jazykové oblasti; - uplatňuje vybrané poznatky potřebné pro obor, a to v porovnání s realitami mateřské země a jazyka;	4 Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného i odborného charakteru k poznání země (zemí) příslušné jazykové oblasti, její (jejich) kultury (včetně umění a literatury), tradic a společenských zvyklostí

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka.	- informace ze sociokulturního prostředí příslušných jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice
--	---

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák - zvládne základy německé výslovnosti - napodobuje výslovnost - odpoví na otázku, jak se jmenuje, kolik je mu let a kde bydlí, jakému oboru se učí - zeptá se na jméno a věk kamaráda - naučí se základní pozdravy - poděkuje, vyjádří prosbu - využívá digitální nástroje pro procvičování výslovnosti a základní komunikace (např. Robotel SmartClass, online slovníky)	1. Seznamování, představování, osobní údaje Pozdravy, odpověď na pozdrav, představení se (odkud je, učební obor, věk, bydliště) Poděkování, prosba Sloveso sein Osobní zájmena Slovosled věty tázací a oznamovací Časování pravidelných sloves Číslovky do 100 Robotel SmartClass představení aplikace
- reaguje na jednoduché cizojazyčné pokyny učitele - poskytne nejzákladnější informace o sobě a své rodině - pojmenuje rodiče, prarodiče, sourozence - správně pojmenuje 10 druhů ovoce	2. Moje rodina Moje rodina, příbuzní, představování rodiny, jejich charakteristika Ovoce – 10 základních druhů Sloveso haben, mögen Rod podstatných jmen, člen určitý a neurčitý Skloňování podstatných jmen Množné číslo podstatných jmen Přivlastňovací zájmena
- zcela jednoduchými větami hovoří o domě/bytě - vyjmenuje jednotlivé místnosti - pojmenuje základní vybavení bytu - přijme návštěvu v bytě, uvede ji	3. Bydlení Adresa Typy bydlení, popis bytu, domu, zařízení pokoje Návštěva

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- rozloučí se - čte nahlas text se známou slovní zásobou - pojmenuje 10 druhů zeleniny	Zelenina – 10 základních druhů Skloňování přivlastňovacích zájmen Užití předložek se 3. a 4. pádem Zápor <i>kein</i> Vazba „<i>es gibt</i>“ Přídavné jméno v přísudku
- vyjmenuje dny v týdnu - vyjmenuje základní odpočinkové činnosti - připraví jednoduchý dialog na téma volný čas - vyjmenuje základní druhy sportů	4. Rekreační činnosti, volný čas Koníčky a činnosti volného času Sport Televizní pořady Určování času Dny v týdnu, části dne Číslovky do 1 000 Předložky s časovými údaji Způsobová slovesa können, mögen (tvar konjunktivu préterita – möchte) Slovesa se změnou ve kmeni
	5. Opakování Základní konverzace Základní slovní zásoba z oboru Gramatické jevy

NJII / 2. ročník / Kuchař-číšník		počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Tematické celky	
Žák: - pojmenuje základní druhy potravin a nápojů - vyjádří, co snídá, obědvá a večeří	1. Jídlo a nápoje, V restauraci Základní druhy potravin a nápojů Snídaně, oběd, večeře	

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- objedná si a zaplatí v restauraci - orientuje se přeloží texty v jídelním a nápojovém lístku - osvojí si názvy 10 druhů polévek, základní druhy masa (vepřové, hovězí, telecí, drůbeží, ryby) a nejběžnější přílohy	Objednávka v restauraci Jídelní lístek Časování nepravidelných sloves typu <i>essen</i> Tvoření rozkazovacího způsobu Skloňování přídavných jmen bez členu Podmět <i>es</i> a <i>man</i>
- porozumí, kdo telefonuje - telefonicky pozve kamaráda na oslavu narozenin - telefonicky si vyžádá informaci, kdy jede vlak nebo si objedná pokoj v hotelu - vyjádří, jaké dárky kupuje k různým slavnostním příležitostem	2. Rodinné oslavy, dárky Telefonování, fráze na zahájení a ukončení telefonického hovoru Oslava narozenin, dárky Časování nepravidelných sloves typu <i>fahren</i> Tvoření rozkazovacího způsobu
- pojmenuje základní potraviny (druhy pečiva a mléčné výrobky, vejce, mouka, cukr, uzeniny, zelenina, ovoce, nápoje, cukrovinky) - požádá prodavače o základní zboží včetně udání množství a dotázání na cenu - rozumí informaci na orientační tabuli v obchodním domě a orientuje se podle ní - pojmenuje hlavní oddělení - tvoří jednoduché rozhovory mezi prodavačem a zákazníkem - požádá prodavače o zabalení zboží, o jeho výměnu	3. Nakupování Základní potraviny V obchodě, nakupování, názvy oddělení obchodního domu Základní číslovky Vyjádření množství a ceny Slovesa s odlučitelnou a neodlučitelnou předponou
- popíše velmi stručně typický den - vyjmenuje základní činnosti v kuchyni - řekne, jak tráví volný čas, připraví program na víkend - tvoří jednoduché rozhovory na uvedené téma - vyslechne a porozumí krátké předpovědi počasí	4. Každodenní život Každodenní činnosti – denní program Víkend – denní program Počasí Škola, praxe Rozvrh hodin, předměty Obor - 5 základních činností v kuchyni Způsobová slovesa

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Názvy měsíců a ročních období
	5. Opakování Opakování probraných tematických celků Opakování gramatických jevů Opakování odborné slovní zásoby

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

NJII / 3. ročník / Kuchař-číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
Žák: - podá hostovi informaci o městě, ve kterém žije, o zajímavostech v okolí města a významných památkách jižních Čech, jakož i velmi stručné informace o České republice - popíše cizinci, jak se dostane na nádraží, na poštu, na náměstí, podá mu informaci o možnostech ubytování a stravování ve městě - zeptá se v informačním středisku nebo na ulici na důležité objekty v neznámém městě - informuje se na odjezd vlaku nebo autobusu - koupí si jízdenku do cíle své cesty - pojmenuje dopravní prostředky a místa, kde se na ně čeká	1. Česká republika, moje město a orientace ve městě Praha – památky Popis cesty Dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě Pamětihodnosti a zajímavosti města Dopravní prostředky Procvičení a upevnění rozkazovacího způsobu
- pojmenuje jednotlivé části lidského těla - vyhledá správného lékaře, zjistí ordinační hodiny	2. Lidské tělo, zdraví Lidské tělo

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- sdělí své potíže (teplota, bolesti) lékaři, porozumí jeho dotazům - vyjádří, co má dělat pro své zdraví - telefonicky přivolá pomoc kamarádovi - z hlediska zdravého životního stylu dokáže zhodnotit klady a zápory svého povolání, vhodně používá základní odbornou slovní zásobu	U lékaře Zdravý životní styl Ryby, zvěřina
- vyjmenuje různé druhy sportu - vypráví, které druhy sportu provozuje nebo dříve provozoval - pojmenuje sportoviště a sportovní náčiní - vyjádří svůj vztah ke sportu - pojmenuje sportovní oblečení - pojmenuje základní úpravy masa	3. Sport Druhy sportu - z hlediska místa provozování - z hlediska ročních období Oblečení Popisy jídel, úpravy masa
- přijme hosta, usadí ho a obslouží - vysvětlí mu, z čeho je jídlo připraveno - vyúčtuje a rozloučí se s ním - seznámí se s frázemi při výměně peněz - procvičuje rozhovor s hostem	4. V restauraci. Obraty ve styku s hostem Přijetí a převzetí objednávky Zúčtování Povolání číšníka Perfektum vybraných pravidelných a nepravidelných sloves - po
- předloží jídelní lístek - sestaví jednoduchý jídelní lístek podle určitých zásad - vysvětlí cizinci pro něj neznámá (česká) jídla v jídelníčku - pojmenuje základní druhy polévek, hlavních jídel, omáček, příloh, moučnicků, salátů, alkoholických a nealkoholických nápojů - zná typická jídla České republiky, umí je charakterizovat a nabídnout hostovi	5. Jídelní lístek Předkrmy Polévky Hlavní jídla, přílohy Moučníky, saláty Alkoholické a nealkoholické nápoje

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.6 Občanská nauka

Předmět: Občanská nauka	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	1/32	1/32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti, tj. pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním, naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Občanská nauka naučí žáky získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat. Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka občanské nauky je směřována k samostatnosti, kreativitě a tvůrčímu myšlení. Studenti během výuky směřují k pochopení a ujasnění historických událostí, především druhé světové války a následného vývoje na evropském kontinentě
Metody a formy výuky:	Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními materiály. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP <i>Společenskovědní vzdělávání</i>. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli využívat své vědomosti a dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Jednali odpovědně a žili čestně, projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody, vystupovali proti korupci, kriminalitě, jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, respektovali lidská práva, chápali meze lidské svobody a tolerance, jednali odpovědně a solidárně. Přemýšleli o skutečnostech kolem sebe, tvořili si vlastní úsudek, nenechali se manipulovat. Uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážít a chránit ho. Důraz je kladen na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně (ústní zkoušení z probraného učiva, příprava a prezentace krátké zprávy-aktuality) i numericky (na konci každého tematického celku didaktický test). Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků a jejich sebehodnocení v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení:</i> žák ovládá různé techniky učení, vytváří si vhodné studijní návyky, ovládá různé způsoby práce s jednoduchým textem (analytické, selektivní čtení). Efektivně vyhledává a zpracovává jednoduché informace, je schopen si na základě výkladu udělat jednoduché poznámky, sleduje a hodnotí při výuce pokrok svůj i ostatních. <i>Komunikativní kompetence:</i> žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata. <i>Personální kompetence:</i> žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Sociální kompetence: žáci dokáží pracovat samostatně i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí: žák rozvíjí dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém žije a k prohloubení vědomostí o něm. Seznamuje se s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťuje se od předsudků rasismu a je veden k prohlubování národní identity. Pracuje tvořivě, samostatně i v týmu, rozvíjí nadání a utváří si adekvátní sebevědomí.

Řešení pracovních i mimopracovních problémů: žáci dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.

Komunikace k pracovnímu uplatnění: žáci se seznámí se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností

Digitální kompetence:

- žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešení problému použít
- vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu
- při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním
- při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje
- při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

Průřezové téma:

Občan v demokratické společnosti: žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.

Člověk a životní prostředí: žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Člověk a svět práce: žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti

Člověk a digitální svět: vytváření prezentací s pomocí digitální technologie (historická, společenská témata), při práci s digitálními prameny využívá kritické myšlení a rozpozná důvěryhodnost zdroje, je opatrný při sdílení osobních informací v digitálním prostředí

Předmět ON/ ročník / pro obor – pro obory H	Počet hodin týdně 1/ počet hodin za rok 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák - uvede příklady kulturních institucí - popíše lidové tradice v regionu - vysvětlí poslání různých kulturních institucí - popíše vhodné společenské chování v dané situaci - aplikuje zásady společenského chování	Kultura Kulturní instituce v ČR a v regionu Kultura bydlení a odívání Lidové umění a užitá tvorba Ochrana a užívání kulturních hodnot Kulturní a přírodní památky v regionu Kultura společenského chování, životní styl Kvalita mezilidských vztahů, principy Komunikace a zvládání konfliktů
- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení, - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku, dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot,	Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost a její vrstvy, odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině a v širší komunitě. Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti - dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí, nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin, vysvětlí na příkladech osudu lidí (např. Civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích, uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti, je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky) - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy, vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a obecně náboženská nesnášenlivost	Hospodaření jednotlivce a rodiny, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů Rasy, národy, národnosti, většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, genocida v době 2. světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců, migrace v současném světě, migranti, azylanti Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti Víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
-uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí), vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky -nalezne s pomocí klíčových slov informace týkajících se řešeného problému, posoudí je a vybere ty, které potřebuje, včetně obrázku a videa, s oporou o ně, sestaví referát doplněný obrazovými ilustracemi	Média a mediální výchova Svobodný přístup k informacím, média, tisk, televize, rozhlas, internet Funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení
-vysvětlí fáze pracovního pohovoru -vyvodí z nabízených pracovních příležitostí ty, které odpovídají jeho vzdělání a schopnostem	Pracovní pohovor Pracovní inzerce, reklama

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Předmět ON/ 2. ročník / pro obor – pro obory H	Počet hodin týdně 1/ počet hodin za rok 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák -uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena -uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občani ke svému státu a ostatním lidem povinnosti -uvede nejvýznamnější politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají občani zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran, uvede příklady extremismu např. Na základně mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné -uvede konkrétní příklady pozitivní občanské angažovanosti, uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie, dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie, v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. Jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání, objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky	Člověk jako občan Lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí Stát a jeho funkce, Ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva Politika a politické strany, volby, právo volit, politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii, multikulturní soužití, základní hodnoty a principy demokracie

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí), vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky -nalezne s pomocí klíčových slov informace týkajících se řešeného problému, posoudí je a vybere ty, které potřebuje, včetně obrázku a videa, s oporou o ně, sestaví referát doplněný obrazovými ilustracemi	
-popíše, čím se zabývá policie, advokacie a notářství, uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost, dovede reklamovat koupené zboží nebo služby, dovede z textu fiktivní smlouvy v běžném praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva -vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému, dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane - li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí vydírání)	Člověk a právo Právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudci) Právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu Trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud), kriminalita páchaná na dětech a mladistvých, kriminalita páchaná mladistvými Manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí
- vysvětlí zásady státní sociální politiky - objasní, kam se obrátit v případě sociální nouze a popíše jednotlivé kroky	Státní sociální politika Sociální zabezpečení občanů
-ze získaných znalostí charakterizuje, jak postupovat v případě ztráty zaměstnání - definuje pojem Zákoník práce, charakterizuje jeho jednotlivé části - roztřídí práva a povinnosti zaměstnavatele, zaměstnance a osoby OSVČ - definuje základní pojmy obsažené v pracovní smlouvě - stručně popíše základní informace z pracovního práva	Pracovní minimum – základní znalost pracovního práva Práva a povinnosti zaměstnance, zaměstnavatele, OSVČ Práva a povinnosti nezaměstnaného občana ČR Individuální poradenství/IPS při úřadu práce

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vyhodnotí a vybere dle vlastního uvážení vhodné pracovní pozice pro absolventa daného oboru - definuje pojem IPS, aktivně zjistí nabízené služby v oblasti poradenství při výběru zaměstnání, řešení vlastních individuálních problémů, výběru vhodného typu rekvalifikace	
---	--

Předmět ON/ 3. ročník / pro obor – pro obory H	Počet hodin týdně 1/ počet hodin za rok 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovně právních záležitostech - dovede si zřídit peněžní účet, převést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) Hledání zaměstnání, služby úřadů práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnost a práva zaměstnance a zaměstnavatele Druhy škody, předcházení škodám, odpovědnost za škodu Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk Mzda časová a úkolová Daně, daňové přiznání Sociální a zdravotní pojištění Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-vysvětlí důsledky neplacení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace, či domácnosti	
-dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy -popíše státní symboly -vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky -uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) -na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace -uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě -popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům -na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem -uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí), vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky -nalezne s pomocí klíčových slov informace týkající se řešeného problému, posoudí je a vybere ty, které potřebuje, včetně obrázku a videa, s oporou o ně, sestaví referát doplněný obrazovými ilustracemi	Česká republika, Evropa a svět Současný svět, bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé České státní a národní symboly Globalizace Globální problémy ČR a evropská integrace Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě
-charakterizuje pracovní nabídky v zemích EU, vybírá si takové, které odpovídají jeho dosaženému vzdělání a schopnostem	Pracovní inzeráty v zemích EU, podmínky zaměstnavatele v těchto zemích

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.7 Fyzika

Předmět: Fyzika	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	0	0	0

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět se zabývá naukou o nejobecnějších zákonitostech přírody, které platí pro všechna tělesa kolem nás. Vysvětluje řadu jevů známých z každodenního života a má velký význam pro rozvoj dalších věd, zejména přírodních a technických. Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k přírodě a přírodovědnému vzdělávání, k nutnosti dodržovat pravidla bezpečnosti práce.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuse, demonstračních pokusů, vyvození poznatků. Důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
Charakteristika učiva	Žák si v tomto předmětu osvojí potřebné znalosti problematiky učiva mechaniky, molekulové fyziky a termiky, kmitání, vlnění a akustiky dále poznatky z elektřiny a magnetismu, optiky, fyziky atomu a sluneční soustavy. Získá přehled o základních zákonitostech jednotlivých tematických celků a pochopí vzájemné souvislosti určitých jevů v přírodě, naučí se využívat získaných poznatků pro svůj profesní i občanský život. Z hlediska mezipředmětových vztahů se Fyzika nejvíce prolíná s Matematikou (převody jednotek, zápis čísla v exponenciálním tvaru, vyjádření neznáme ze vzorce, IKT (zápis a čtení tabulek a grafů), Ošetřovatelstvím (převody jednotek, užití fyzikálních poznatků ve zdravotnictví - přístroje, diagnostické a léčebné metody).
Hodnocení žáků:	Ústní zkoušení (sebehodnocení), písemné zkoušení v časovém rozsahu 10 - 20 minut, opakování tematických celků. Důležitým faktorem je také zohlednění aktivity žáka v hodinách a plnění zadaných úkolů. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

**Přínos předmětu pro rozvoj
klíčových kompetencí,
odborných kompetencí
a průřezových témat:**

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení: mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, uplatňovat různé způsoby práce s textem, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, dělat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých nebo jiných lidí, ovládat různé techniky učení, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů: porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení úkolu, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, vyhodnotit dosažené výsledky

Komunikativní kompetence: vyjadřovat se přiměřeně v projevech mluvených i psaných, účastnit se aktivně diskusí, vyjadřovat se v souladu se zásadami chování

Personální a sociální kompetence: přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, podněcovat práci v týmu vlastními návrhy, nezáujatě zvažovat návrhy jiných, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

Matematické kompetence: správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění, aplikovat matematické postupy a znalosti o základních tvarech předmětů při řešení praktických úkolů v běžných situacích, nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení

Digitální kompetence:

Používání digitálních pomůcek

Digitální měření a analýza údajů: Využívat digitální senzory a měřicí přístroje k přesnému zaznamenávání údajů z pokusů. Pracovat s kalkulačkami, tabulkami v počítači (např. Excel), online nástroji a dalšími programy.

Vyhledávání, zpracování a sdílení informací

Najít správné informace na internetu, uspořádat je a prezentovat, pracovat s grafy, tabulkami a čísly, informace číst a správně vyhodnocovat.

Samostudium a domácí příprava s využitím digitálních zdrojů

Využívat výukových interaktivních webových stránek online kurzů, výukových vidí a interaktivních materiálů k samostatnému učení. Testovat znalosti pomocí online kvízů, řešit příklady ve vzdělávacích aplikacích nebo sledovat animace a simulace, které pomáhají lépe pochopit fyzikální problematiku. Využívat nástroje s umělou inteligencí, které pomáhají pochopit složitější témata.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Průřezové téma:

Člověk a životní prostředí: současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vliv prostředí na lidské zdraví)

Člověk a digitální svět: využívat digitální měření a analýza údajů. Využívat interaktivní výukové programy. Využívat online výukové platformy webové stránky výuková videa a cvičení. Vyhledávat, zpracovávat a interpretovat data pomocí digitálních nástrojů. Spolupracovat a komunikovat v digitálním prostředí-online projekty, spolupracovat na fyzikálních projektech prostřednictvím online platform, sdílet své poznatky a diskutovat o řešeních. Prezentovat výsledky.

Fyzika/ 1. ročník / Kuchař-číšník, Prodavač, Ošetřovatel, Rekondiční a sportovní masér	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vyjmenuje fyzikální veličiny a převádí jednotky - rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu - použije Newtonovy pohybové zákony v jednoduchých úlohách o pohybech - určí síly, které působí na tělesa, určí výslednici sil - určí mechanickou práci, výkon a energii a na příkladech uvede platnost zákona zachování energie - popíše vlastnosti tekutin - charakterizuje tlak způsobený vnější silou - charakterizuje hydrostatický tlak	1. Mechanika Fyzikální veličiny a jednotky Kinematika Dynamika – Newtonovy pohybové zákony Mechanická práce a energie Posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil Mechanika tekutin, tlak v tekutinách

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vysvětlí Archimédův a Pascalův zákon	
- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy a způsob její změny - popíše principy tepelných motorů - vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi - popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi	2. Molekulová fyzika a termika Základní poznatky termiky: teplo, teplota, vnitřní energie tělesa Pevné látky, kapaliny a plyny jejich struktura a přeměna Tepelné motory
- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření popíše základní vlastnosti zvuku, šíření zvuku, vodiče a izolanty - popíše účinky a využití infrazvuku a ultrazvuku, chápe negativní vliv hluku a ochranu před ním	3. Akustika Mechanické kmitání a vlnění, zvukové vlnění
- charakterizuje světlo, jeho vlnovou délku a rychlostí v různých prostředích - popíše odraz a lom světla - vysvětlí zobrazení zrcadly a čočkami - vysvětlí rozklad světla na jednotlivé barevné složky - popíše optickou soustavu oka, vady oka - vyjmenuje různé druhy elektromagnetického záření a jejich význam	4. Optika Světlo a jeho šíření Zrcadla, čočky, oko
- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj a vzájemné působení nábojů - charakterizuje elektrický proud - řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona - uvede zdroje napětí - popíše princip a praktické použití polovodičových součástek - popíše elektromagnetickou indukci a její využití v energetice	5. Elektřina a magnetismus Elektrický náboj, elektrická síla, elektrické pole, elektrický proud v látkách, polovodiče Ohmův zákon Magnetické pole, elektromagnetická indukce Střídavý proud vznik a přenos

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- popíše stavbu atomu - posoudí výhody a nevýhody způsobů, jimiž se získává elektrická energie - vysvětlí podstatu radioaktivity a způsob ochrany před ní	6. Fyzika atomu Elektronový obal atomu Jádro atomu Jaderná energie
- popíše objekty ve sluneční soustavě - charakterizuje Slunce jako hvězdu, vyjmenuje typy hvězd	7. Vesmír Sluneční soustava Hvězdy a galaxie

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.8 Chemie

Předmět: Chemie	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	0	1/32	0

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním a občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi. Chemie přispívá k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů, pojmů, zákonů k formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí. Má umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé a neživé přírodě. Žáci mají získat motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci porozumí základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě, dosáhnou pozitivního vztahu k přírodě a přírodovědnému vzdělání. Logicky uvažují, analyzují a řeší jednoduché přírodovědné problémy. Posoudí chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na životní prostředí. Žáci jsou motivováni k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti a k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>přírodovědné vzdělávání a vzdělávání pro zdraví</i>. Učivo je zaměřeno na obecnou, anorganickou a organickou chemii a biochemii. Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnice i informace, které samostatně vyhledávají v médiích a na síti internet, učí se tyto informace srovnávat a vytvářet si vlastní názor.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuse, demonstračních pokusů, vyvození poznatků, exkurze. Je využívána audiovizuální technika, velký důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
Hodnocení žáků:	Numericky je žák hodnocen za samostatnou práci. Další hodnocení je prováděno na základě písemného a ústního opakování jednotlivých učebních celků a jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testu, doplňováním do textu, popisováním nákrešů, řešením úkolů z oblasti aplikace přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována průběžně aktivita žáka při vyučování. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence:</i> komunikativní dovednosti s používáním chemické terminologie, věcně správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata <i>Sociální kompetence:</i> dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě, odpovědný vztah ke svému zdraví, péče o svůj fyzický i duševní rozvoj. Být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí <i>Digitální kompetence:</i> - žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešení problému použít - vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu - při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním - při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje - při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení Průřezová témata: <i>Člověk a životní prostředí:</i> porozumět souvislostem mezi lidskými aktivitami a globálními environmentálními problémy, pochopit význam šetrného využívání energetických a surovinových zdrojů, nezbytnost udržitelného rozvoje

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Člověk a digitální svět

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností a sebehodnocení
- žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu.
- žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí
- žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

Chemie/ 2. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: -dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; -popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; -zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; -popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; -popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; -vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení; -vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci chemickou rovnicí; -provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi; -využívá interaktivní výukové programy. Využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení. Vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů. Spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online.	1.Obecná chemie -chemické látky a jejich vlastnosti -částicové složení látek, atom, molekula -chemická vazba -chemické prvky, sloučeniny -chemická symbolika -periodická soustava prvků -směsi a roztoky -chemické reakce, chemické rovnice -výpočty v chemii
-vysvětlí vlastnosti anorganických látek; -tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin;	2.Anorganická chemie -anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; -využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení. -vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů.	-názvosloví anorganických sloučenin -vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
-charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; -uveče významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; -využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení. -vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů.	3.Organická chemie -vlastnosti atomu uhlíku -základ názvosloví organických sloučenin -organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
-charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; -charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; -popíše vybrané biochemické děje, -využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení. -vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů.	4.Biochemie -chemické složení živých organismů -přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory -biochemické děje

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.9 Ekologie

Předmět: Ekologie	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	0	0

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Cílem přírodovědného vzdělávání především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi s využitím AI a digitálních nástrojů. Vlastním cílem biologie a ekologie je znát základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné praxi, aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí. Žáci jsou vedeni k vytváření pozitivního vztahu k přírodě a přírodovědnému vzdělání.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>přírodovědné vzdělávání, biologické a ekologické vzdělávání, vzdělávání pro zdraví</i>. Výuka je dělena v prvním ročníku do tří okruhů – základy biologie, ekologie, člověk a životní prostředí - se zřetelem na jejich provázanost a mezipředmětové vztahy. <i>Základy biologie:</i> vznik a vývoj života na Zemi, vlastnosti živých soustav, typy buněk, rozmanitost organismů a jejich charakteristika, dědičnost a proměnlivost, biologie člověka, zdraví a nemoc. <i>Ekologie:</i> základní ekologické pojmy, ekologické faktory prostředí, potravní řetězce, koloběh látek v přírodě a tok energie, typy krajiny. <i>Člověk a životní prostředí:</i> vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím, dopady činností člověka na životní prostředí, přírodní zdroje energie a surovin, odpady, globální problémy, ochrana přírody a krajiny, nástroje společnosti na ochranu životního prostředí, zásady udržitelného rozvoje, odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Žáci mohou ke své práci používat kromě učebnice i informace, které samostatně vyhledávají v médiích či z důvěryhodných zdrojů na internetu; učí se tyto informace srovnávat a vytvářet si vlastní názor.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, skupinové diskuze, zpracování skupinových projektů na dané téma, didaktické hry. Využívají se didaktické pomůcky – video - naučné a instruktážní filmy, využívají AI a digitální nástroje, názorné pomůcky např. model lidského trupu či kostry Jednotlivé informace z oblasti ochrany a tvorby ŽP a z oblasti zdravého životního stylu jsou řízeně konfrontovány s praktickými zkušenostmi a každodenním životem jednotlivců.
Hodnocení žáků:	Numericky je žák hodnocen za aktivitu při vyučování, práci s informacemi, kritické myšlení, vzájemnou spolupráci, samostatnou práci, a za získané vědomosti, které jsou ověřovány prostřednictvím testu, doplňováním textu, popisováním nákrešů a ústním ověřováním získaných vědomostí—Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence:</i> komunikativní dovednosti s používáním odborné terminologie, věcně správně a srozumitelně zpracovávat přiměřeně náročné texty na odborná témata. <i>Sociální kompetence:</i> dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě, odpovědný vztah ke svému zdraví, péče o svůj fyzický i duševní rozvoj. Být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti. <i>Občanské kompetence:</i> pochopení základních ekologických souvislostí a environmentálních problémů, snaha o trvale udržitelný rozvoj společnosti. <i>Digitální kompetence:</i> - žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešený problém použít - vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu - při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním - při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje - při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Průřezová témata:

Člověk a životní prostředí: biosféra v ekosystémovém pojetí (biotické a abiotické podmínky života, ekologická přizpůsobivost, vzájemné vztahy organismů a prostředí, struktura a funkce ekosystémů, význam biodiverzity ochrany přírody a krajiny), současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů a biosféry, vliv prostředí na lidské zdraví), možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. právní, ekonomické, informační či technologické nástroje, prevence negativních jevů a principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a digitální svět

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností a sebehodnocení
- žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu.
- žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí
- žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií. -

Ekologie/ 1. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Žák: - charakterizuje názory na vznik Země a vývoj života na Zemi - vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav - popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života - vysvětlí rozdíl mezi eukaryotickou a prokaryotickou buňkou - charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly - objasní význam genetiky - popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav - vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého živ. stylu - uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	1. Základy biologie - vznik a vývoj života na Zemi - vlastnosti živých soustav - typy buněk - rozmanitost organismů a jejich charakteristika - dědičnost a proměnlivost - biologie člověka - zdraví a nemoc
- vysvětlí základní ekologické pojmy a charakterizuje biotické a abiotické, faktory prostředí - charakterizuje základní vztahy mezi organizmy ve společenstvu - uvede příklad potravního řetězce - popíše podstatu oběhu látek v přírodě – charakterizuje typy krajiny ve svém okolí a její využívání člověkem - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Ekologie - základní ekologické pojmy - ekologické faktory prostředí - potravní řetězce - koloběh látek v přírodě - typy krajiny

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- má přehled o historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody, hodnotí vliv různých činností člověka na životní prostředí
- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví
- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska obnovitelnosti, posoudí vliv člověka na prostředí jejich využíváním
- stručně popíše způsoby nakládání s odpady - popíše způsoby nakládání s odpady
- charakterizuje globální problémy na Zemi
- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, vodě, půdě, dokáže získat informace o aktuální situaci z různých zdrojů
- uvede příklady chráněných území v regionu a ČR
- má přehled o ekonomických, právních a informačních nástrojích společnosti na ochranu přírody a prostředí
- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí
- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí
- na konkrétním případě z občanského života a odborné praxe navrhne řešení environmentálního problému
- využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení
- vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů
- spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online

3. Člověk a životní prostředí

- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím
- dopady činností člověka na životní prostředí
- přírodní zdroje energie a surovin
- odpady
- globální problémy
- ochrana přírody a krajiny
- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí
- zásady udržitelného rozvoje
- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

5.10 Matematika

Předmět: Matematika	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/ 32	1/32	1/ 32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Obecným cílem předmětu je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.). Cílem předmětu je naučit žáky: - efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek, posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti - používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost, rychlost, měna) - využívat matematických poznatků a metod řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání-porozumět jednodušším matematickým vyjádřením, zkoumat a řešit problémy - matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; - využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky - účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh; - číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů. Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí - Žáci jsou vedeni k soustředění a vytrvalosti při práci, - k ochotě vzájemné pomoci, - k vytváření pozitivního vztahu k matematickému vzdělávání, k získání motivace k celoživotnímu vzdělávání a důvěře ve vlastní schopnosti, systematičnosti a preciznosti při práci.
Charakteristika učiva: od 1. do 3. ročníku	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Matematické vzdělávání</i> a navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Předmět rozvíjí logické, abstraktní a kritické myšlení, učí žáka matematizovat reálné situace, vytvářet úsudek a řešit úlohy z běžného života, užívat správně matematické pojmy, numericky počítat a užívat proměnnou, pracovat s rovinnými a prostorovými útvary a pracovat s matematickým modelem-má kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání. Výuka se zaměřuje především na metody řešení úloh, zejména ve vztahu k oboru vzdělání. Výuka navazuje na znalosti žáků v přírodovědném a ekonomickém vzdělávání a v odborném výcviku. Z hlediska mezipředmětových vztahů se matematika nejvíce prolíná s Fyzikou (převody jednotek, zapsání výsledků řešení, vyjádření neznámé ze vzorce), s Chemií (převody jednotek, ředění a látková koncentrace roztoků, řešení rovnic), IKT (zapsání a zakreslení výsledků úloh do tabulek, grafy, diagramy, statistika), OV (převody jednotek, trojčlenka, procentový počet, ředění a koncentrace roztoků). Tematické celky upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy a jejich využití v praktickém životě. Pomůcky: kalkulátor, matematické tabulky
Metody a formy výuky:	Využité metody: - výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech - cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování - vyvozování poznatků a jejich aplikace-samostatná práce žáků, skupinová práce
Hodnocení žáků:	Ústní zkoušení (žáci jsou vedeni k sebehodnocení svého výkonu), písemné zkoušení, opakování tematických celků a následná analýza (v tu samou hodinu či následující), časový rozsah písemných prací 10-30 minut. Důležitým faktorem je také zohlednění aktivity žáka v hodinách, vzájemnou spolupráci, samostatnou práci a plnění zadaných úkolů. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení:</i> mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Kompetence k řešení problémů: porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence: vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty, snažit se dodržovat odbornou terminologii, zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence: reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezáujatě zvažovat návrhy druhých

Občanské kompetence a kulturní podvědomí: dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady

Matematické kompetence: správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.), provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

je popsat a využít pro dané řešení, aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Digitální kompetence: Ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívat je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavit a měnit podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

Využívat interaktivní výukové programy, online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení. Vyhledávat, zpracovávat a interpretovat data pomocí digitálních nástrojů. Spolupracovat a komunikovat v digitálním prostředí-online;

Získávat, posuzovat, spravovat, sdílet a sdělovat data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volit efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;

Vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků;

Navrhovat prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokázat poradit ostatním s běžnými technickými problémy;

Vyrovňovat se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzovat, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažovat rizika a přínosy; uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím;

Předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím tělesné a duševní zdraví; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednat eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti: výuka napomáhá žákovi v komunikaci, vyjednávání a řešení konfliktů, využívání masových médií

Člověk a svět práce: výuka poukazuje na význam a možnosti dalšího profesního vzdělávání včetně rekvalifikací a nutnost celoživotního vzdělávání, pracuje s charakteristickými znaky práce, poukazuje na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování oboru vzdělání

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Člověk a digitální svět: žáci vyhledávají informace k osobnímu zdokonalování, zajišťuje hlubší vzdělání na potřebách oboru vzdělání

Matematika / 1. ročník / obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok : 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - provádí aritmetické operace s reálnými čísly; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád čísla; - zaokrouhlí desetinné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik); - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulatoru; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: používá občas kalkulator pro úsporu času při výpočtech, pro kontrolu	1. Operace s čísly Přirozená a celá čísla Racionální čísla Reálná čísla – různé zápisy reálného čísla Označení množin N, Z, Q, R Číselné množiny a operace s nimi Intervaly jako číselné množiny Procentový počet Mocniny a odmocniny Základy finanční matematiky Slovní úlohy

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

výpočtů či zjištění jiné metody výpočtu využívá mobilní aplikaci Photomath či chat gpt, pro lepší pochopení či procvičení učiva se účastní kvízů v aplikaci Kahoot, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	
- provádí operace s číselnými výrazy; - určí definiční obor lomeného výrazu; - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; - rozloží mnohočlen na součin a užívá vztahy pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - určí hodnotu výrazu a modeluje reálné situace užitím výrazů, zejména z oblasti oboru vzdělávání; - na základě zadaných vzorců určí výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; - interpretuje výrazy, zejména z oblasti oboru vzdělávání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: používá občas kalkulátor pro úsporu času při výpočtech, pro kontrolu výpočtů či zjištění jiné metody výpočtu využívá mobilní aplikaci Photomath či chat gpt, pro lepší pochopení či procvičení učiva se účastní kvízů v aplikaci Kahoot, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	2. Číselné algebraické výrazy Číselné výrazy Mnohočleny Lomené výrazy Algebraické výrazy Hodnota výrazu Definiční obor lomeného výrazu Slovní úlohy
- řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině $\mathbb{R}$; - řeší v $\mathbb{R}$ soustavy lineárních rovnic; - řeší kvadratické rovnice v $\mathbb{R}$; - vyjádří neznámou ze vzorce; - užije řešení rovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: používá občas kalkulátor pro úsporu času při výpočtech, pro kontrolu výpočtů či zjištění jiné metody výpočtu využívá mobilní aplikaci Photomath či chat gpt, pro lepší pochopení či procvičení učiva se	3. Řešení rovnic Lineární rovnice s jednou neznámou Rovnice s neznámou ve jmenovateli Soustavy lineárních rovnic Kvadratické rovnice Vyjádření neznámé ze vzorce Slovní úlohy

účastní kvízů v aplikaci Kahoot, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	
--	--

Matematika / 2. ročník / obory H	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; - užije řešení nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: používá občas kalkulátor pro úsporu času při výpočtech, pro kontrolu výpočtů či zjištění jiné metody výpočtu využívá mobilní aplikaci Photomath či chat gpt, pro lepší pochopení či procvičení učiva se účastní kvízů v aplikaci Kahoot, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	1. Řešení nerovnic Lineární nerovnice s jednou neznámou Soustavy lineárních nerovnic
- užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravoúhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku; - používá jednotky délky a provádí převody jednotek délky; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: pro kontrolu výpočtů či zjištění jiné metody výpočtu využívá chat gpt nebo online kalkulačku – vysvětlení kroků počítání, pro lepší pochopení či procvičení učiva se účastní kvízů v aplikaci Kahoot, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	2. Goniometrie a trigonometrie Goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\tan \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku Slovní úlohy

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- užívá základní pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; - rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků; - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - graficky rozdělí úsečku v daném poměru; - graficky změní velikost úsečky v daném poměru; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu, - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice; - určí obvod a obsah složených rovinných obrazců; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: využívá matematické prvky (rýsovací potřeby + tvary) na interaktivní tabuli a měřicí nástroje v mobilním telefonu (vodováha, měření vzdálenosti), komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	3. Planimetrie základní planimetrické pojmy rovinné útvary - polohové vztahy, metrické vlastnosti trojúhelníky - shodnost, podobnost kružnice a její části kruh a jeho části rovinné obrazce - konvexní a nekonvexní útvary mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky složené obrazce shodná zobrazení v rovině (souměrnost, posunutí, otočení), jejich vlastnosti a jejich uplatnění podobnost v rovině, vlastnosti a uplatnění
- určuje vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru; - určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin v prostoru; - určuje odchylku dvou přímek, přímky a roviny, dvou rovin v prostoru; - rozlišuje tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva; - určí povrch a objem tělesa: krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule;	4. Stereometrie polohové a metrické vlastnosti v prostoru tělesa a jejich sítě krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel, koule, polokoule, kulová úseč, kulová vrstva složená tělesa výpočet povrchu a objemu těles výpočet povrchu a objemu složených těles

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá trigonometrii při výpočtu povrchu a objemu těles; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména z oblasti oboru vzdělání; - užívá jednotky délky, obsahu, objemu a provádí převody jednotek v úlohách; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: využívá matematické prvky (rýsovací potřeby + tvary) na interaktivní tabuli a měřicí nástroje v mobilním telefonu (vodováha, měření vzdálenosti), komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	
---	--

Matematika / 3. ročník / H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí aritmetický průměr; - určí četnost a relativní četnost znaku; - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: využívá statistickou online kalkulačku, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	1. Práce s daty v praktických úlohách Statistický soubor a jeho charakteristika Četnost a relativní četnost znaku Aritmetický průměr Statistická data
- podle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce;	2. Funkce

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: využívá chat gpt – k vysvětlení jednotlivých úkonů při sestavování grafu funkce a popisu vlastností funkce, matematické prvky na interaktivní tabuli, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	Základní pojmy: pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce Druhy funkcí - přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce Slovní úlohy
- užije s porozuměním pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací: využívá online kalkulačky na výpočet pravděpodobnosti, kde si zjišťuje i postupy výpočtů, komunikuje přes platformu Microsoft Teams se spolužáky i vyučujícím	3. Pravděpodobnost v praktických úlohách Náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu Náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev Výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

5.11 Tělesná výchova

Předmět: Tělesná výchova	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/ 32	1/32	1/ 32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Cílem výuky je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za jejich zdraví. Usiluje se zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti. Vést žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, dodržování hygieny, pohybové aktivity, pozitivní emoce, překonávání negativních emocí a stavů, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, hracích automatech, počítačových hrách aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organizmus a důležitost kompenzačních aktivit. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností. Prohlubovat hygienické a zdravotní zásady a návyky, reagovat v situacích ohrožení, zvládnout základy první pomoci. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka je směřována nejen k tomu, aby žáci poznali dobrý pocit z prováděné tělesné činnosti, nacházeli uspokojení z drobných vítězství ve smyslu fair-play, ale také aby v praktickém životě dokázali uplatnit získané
----------------------	---

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	hodnoty jakou jsou vytrvalost, obratnost, soustředěnost, celková fyzická zdatnost, chránili zdraví své i ostatních a dokázali si vzájemně pomoci. Směřuje k tomu, aby žáci dovedli: – vážit si zdraví a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; – pojímat zdraví jako prvořadou hodnotu potřebnou ke kvalitnímu prožívání života; – preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví; – racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; – chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.); – kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví; – vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; – usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti; – pociťovat radost a uspokojení z provádění tělesné (sportovní) činnosti; – usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí; – využívat pohybové činnosti, pravidla a soutěže ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play; – kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; podle potřeby spolupracovat; – dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů. Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními, pořadovými cvičeními. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví a prevenci úrazů při pohybových aktivitách. Výuka se uskutečňuje v závislosti na pohybových schopnostech, předchozích zkušenostech, zájmech žáků, věku, pohlaví, podílu chlapců a dívek, materiálním vybavením a klimatických podmínkách. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty a odborným výcvikem.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, jsou jim vytvářeny podmínky k prožívání pohybu a sportovního výkonu, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života a ke spolupráci při společných činnostech. V tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.
Metody a formy výuky:	Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod. Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz kladen na bezpečnost, dodržování hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody, přednášky, besedy.
Hodnocení žáků:	Hodnocení žáků podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně, bodovacích tabulek a výkonostních limitů. Slovní hodnocení a numerické hodnocení, žáci jsou vedeni k sebehodnocení svých výkonů. Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠZ a SOU Český Krumlov. U jednotlivých žáků je brán zřetel na rozdílné předpoklady k pohybovým činnostem vzhledem k somatickým parametrům a rozdílnému stupni rozvoje pohybových dovedností.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Kompetence k učení:</i> mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace, s porozuměním poslouchat mluvené projevy, využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí <i>Kompetence k řešení problémů:</i> porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, vyhodnotit dosažené výsledky, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabyté dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) <i>Komunikativní kompetence:</i> vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených vhodně se prezentovat, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje, zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

dokumenty, snažit se dodržovat odbornou terminologii, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence: posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí, mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým

Občanské kompetence a kulturní povědomí: jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie, uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

Matematické kompetence: číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.), aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Digitální kompetence: využívat digitální technologie k péči o své zdraví (nejen tělesné ale i duševní) a bezpečnost; monitorovat, analyzovat a zaznamenávat svou tělesnou aktivitu a tím zlepšovat tělesnou kondici včetně sledování posunu svých výkonů; díky digitálním technologiím se orientovat v otázkách zdravého

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

životního stylu, prevence a bezpečnosti při práci s digitálními zařízeními; využívat digitální nástroje k organizaci a vyhodnocování pohybových aktivit a jejich výsledků; podporovat využívání aplikací a online zdrojů k plánování a realizaci pohybových programů zaměřených na zlepšení kondice a zdraví;

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti-výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti, komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů, tolerovat jednotlivce a společenské skupiny, kulturu a náboženství

Člověk a životní prostředí-výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí ve kterém žijí, rozšiřuje rozhled žáka, jaký má vliv prostředí na lidské zdraví a upozorňuje na lokální problémy

Člověk a svět práce-žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného

Člověk a digitální svět-žáci vyhledávají informace ze světa sportu, zajímají se o ně

Tělesná výchova/ 1. ročník /pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - definuje zásady zdravé výživy a v její alternativní směry;	1. Hygiena a bezpečnost Činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví Odpovědnost za zdraví své i druhých Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;	- Úrazy a náhlé zdravotní příhody - Poranění při hromadném zasažení obyvatel - Stavy bezprostředně ohrožující život - Práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - Prevence úrazů a nemocí
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink) - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín - postupně vyhodnotí prospěšnost pohybu v přírodě - zhodnotí své běžecko-skokansko-vrhačské limity - rozumí škodlivosti používání dopingu - zlepšuje své absolutní i relativní výkony - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky	2. Atletika: Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy – krátké a dlouhé tratě, štafeta, fartlek, rovinky, starty, úseky a kombinované tratě Skoky - daleký (metodika, odrazy, odpichy) a posilovací trénink svalové skupiny pro skok do dálky Vrhy - koule 3 kg, 5kg (abeceda vrhu, metodika a technika) Hody – míček, granát (metodika a technika)
- předvede základní herní činnosti jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozliší jednání fair - play od nesportovního jednání - řídí se pravidly vybraných her - ovládá základní taktické požadavky her - respektuje signalizaci rozhodčího a řídí se jí - postupně zhodnotí důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev ze základní školy - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky	3. Sportovní hry: Košíková – nácvik driblingu, nácvik přihrávek, nácvik střelby, nácvik trojtaktu, nácvik herní činnosti jednotlivce a herních kombinací, hra Volejbal – odbíjení vrchem, spodem, nácvik přihrávky, nahrávky a zpracování míče, nácvik podání, nácvik útočných a obranných činností jednotlivce, nácvik kombinací, hra Ringo – průpravná hra pro volejbal Sálová kopaná, frisbee
- koordinuje své pohyby	4. Základní a sportovní gymnastika, cvičení s hudbou

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- ovládá zásady dopomoci a záchrany a umí ji poskytnout - sestaví jednoduché pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání - dovede uplatňovat techniku	Základní gymnastická cvičení Cvičení na nářadí a s náčiním Šplh - tyč, lano Rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem Aerobik, Zumba, cvičení s míči
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky	5. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky Soutěže - zábavná forma Základní sebeobrana
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - má smysl pro důležitost týmové práce	6. Pohybové hry: Drobné, závodivé, motivační, štafetové
- respektuje důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - vyhodnotí důležitost relaxace a uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	7. Tělesná cvičení: Pořadová, všestranně rozvíjející, Kondiční, kompenzační, relaxační, Vyrovňovací, koordinační, zdravotní <i>jako součást všech tematických celků</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	
- definuje odlišnosti podmínek v horském prostředí - objasní zásady bezpečného chování, zásady první pomoci - zvládne základní lyžařské dovednosti, nebo se v nich zdokonalí - vysvětlí význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - využívá různé formy turistiky - testuje svoji zdatnost	8. Zimní výcvikový kurz (lyžování, pobyt v zimní přírodě) Lyžařský kurz - základy sjezdového a běžeckého lyžování Chování v horském prostředí a přírodě v zimě Kurz se uskuteční dle sněhových podmínek a ostatních okolností
- využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti, uplatňuje zásady sportovního tréninku - komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti, okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede ji udržovat a ošetřovat - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - uplatňuje zásady sportovního tréninku; - dodržuje hygienické zásady a bezpečnostní pravidla při tělesných cvičeních a sportovních hrách - prokáže znalost základních pravidel jednotlivých sportů - dokáže rozhodovat, zapisovat, sleduje výkony jednotlivců nebo týmu - zapojuje se do organizace turnajů a soutěží, zpracuje jednoduchou dokumentaci - posoudí psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností	9. Teoretické poznatky Význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku Odborné názvosloví, komunikace Výstroj, výzbroj, údržba Hygiena, bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace Pravidla her, závodů a soutěží Rozhodování Zdroje informací Testování tělesné zdatnosti Pohybové testy, měření výkonů

- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;	
Tělesná výchova/ 2. ročník /pro obory H	počet hodin týdně:1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus; - definuje zásady zdravé výživy a v její alternativní směry; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;	1. Hygiena a bezpečnost Činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví Odpovědnost za zdraví své i druhých Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc Úrazy a náhlé zdravotní příhody Poranění při hromadném zasažení obyvatel Stavy bezprostředně ohrožující život Práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu Prevence úrazů a nemocí
- zvládne rozcvičení všeobecné a speciální (abeceda, strečink)	2. Atletika:

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- uplatňuje a zlepšuje techniku vybraných atletických disciplín a základy taktiky - ovládá pravidla atletických disciplín - postupně vyhodnocuje prospěšnost pohybu a pobytu v přírodě - vyhodnotí své běžecké, skokanské a vrhačské limity - dosahuje lepších výkonů než v 1. ročníku	Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy – krátké a dlouhé tratě, štafeta, fartlek, rovinky, starty, úseky a kombinované tratě Skoky - daleký (metodika, odrazy, odpichy) a posilovací trénink svalové skupiny pro skok do dálky, zdokonalování techniky odrazu a nácvik různých technik skoku Skoky – vysoký (metodika nácviku odrazu, rozběhu, skoku do doskočiště, nácvik skoku přes gumu) Hody – míček, granát (metodika a technika) zdokonalování techniky Vrhy – koule (abeceda vrhu, metodika a technika) zdokonalování techniky
- zlepšuje se v základních herních činnostech jednotlivce oproti 1. Ročníku - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - rozlišuje jednání fair-play od nesportovního jednání - ovládá pravidla vybraných her - ovládá složitější taktické pokyny při hře - řídí se signalizací rozhodčího, umí řídit utkání - zvládá různé herní varianty a systémy - zvládá složitější herní cvičení - postupně vyhodnotí důležitost každého člena týmu a jeho přínos, i svůj - nebojí se konfrontace	3. Sportovní hry: Kopaná – nácvik přihrávky, nácvik zpracování míče, nácvik činnosti jednotlivce, nácvik kombinací, hra, taktika Sálová kopaná – nácvik hry Nohejbal – nácvik přihrávky, nácvik zpracování míče, nácvik útoku a nácvik podání, hra Bago – průpravná hra pro fotbal Ostatní - sállovka, frisbee, ringo, florbal, házená, nohejbal, odbíjená, košíková - hra
- zlepšuje pohybový projev oproti předešlému roku - zlepšuje koordinaci svých pohybů - upevňuje zásady dopomoci a záchrany - nebojí se nářadí	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudební hudbou : Cvičení na nářadí a s náčiním - metodika, nácvik Akrobacie Šplh - tyč, lano

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- sestaví složitější pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - zlepší rytmické a hudební vnímání - dovede uplatňovat naučenou techniku - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu);	Rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem Aerobik Zumba Tance – valčík, polka, klasické tance
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - rozliší nutnou sebeobranu a při modelových situacích přepadení reaguje správně - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky	5. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky, soutěže - herní forma Základní sebeobrana - rozšířená forma
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - má smysl pro důležitost týmové práce	6. Pohybové hry: Drobné, závodivé, motivační, štafetové
- respektuje důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá pozitivně nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin - vyhodnotí důležitost relaxace a uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; - sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;	7. Tělesná cvičení: Pořadová, všestranně rozvíjející Kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, posilovací <i>Jako součást všech tematických celků</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	
- při sportu a pobytu v přírodě se chová ekologicky a uplatňuje poznatky z ochrany životního prostředí - orientuje se v neznámém terénu pomocí mapy - je schopen absolvovat delší výlet pěšky, na kole, raftu atd. - využívá různé formy turistiky; - volí vhodnou výstroj a výzbroj, používá ochranné bezp. pomůcky - vyhodnocuje význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností	8. Turistika a sporty v přírodě Sportovně turistický kurz - příprava turistické akce, orientace v krajině, kulturně poznávací činnost, chování v lokalitě přehradní nádrže a okolí Pěší turistika (případně cykloturistika a vodní turistika, orientační běh) Plavání (adaptace na vodní prostředí - dva plavecké způsoby - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího) Bruslení (základy bruslení)
- viz 1. ročník - srovnává svoji výkonnost s předešlým ročníkem	9. Teoretické poznatky - viz 1. ročník

Tělesná výchova/ 3. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;	1. Hygiena a bezpečnost Činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. Duševní zdraví a rozvoj osobnosti; sociální dovednosti; rizikové faktory poškozující zdraví Odpovědnost za zdraví své i druhých Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.)

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- definuje zásady zdravé výživy a v její alternativní směry; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; - chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků - dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách;	- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc Úrazy a náhlé zdravotní příhody Poranění při hromadném zasažení obyvatel Stavy bezprostředně ohrožující život Práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu Prevence úrazů a nemocí
- zdokonalí rozcvičení všeobecné a spec. (abeceda, strečink) - uplatňuje techniku a základy taktiky vybraných atletických disciplín na vyšší úrovni - ovládá pravidla atletiky, dokáže měřit pásmem a na stopkách - postupně vyhodnotí prospěšnost pohybu v přírodě - jedná fair - play - vyhodnotí škodlivost používání dopingu - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky - zlepší své výkony oproti 1. a 2. ročníku	2. Atletika: Speciální běžecká cvičení, abeceda Běhy – krátké, dlouhé a kombinované tratě, fartlek, štafeta rovinky, starty, úseky Skoky - daleký, vysoký – upevnění techniky (odrazy, odpichy) Vrhy a hody - koule 3 kg, 5kg, disk, oštěp – technika - upevnění
- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce oproti 1. a 2. ročníku - jedná fair-play - respektuje pravidla sportovních her, rozhoduje utkání, chápe taktické požadavky her - řídí se signalizací rozhodčího - zhodnotí důležitost každého člena týmu a jeho přínos - nebojí se konfrontace - zlepší svůj herní projev	3. Sportovní hry: Florbal – nácvik přihrávek, útoků, obrany, hra, průpravné hry Házená – nácvik driblingu, nácvik činností jednotlivce a kombinací, nácvik střelby a nácvik naskoku nad brankoviště, hra Ostatní hry – sálová kopaná, softbal, frisbee, ringo, bago, nohejbal, odbíjená, košíková - hra

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- zvládá složitější herní cvičení a různé varianty útoku i obrany (zónová a osobní) - nebojí se konfrontace - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky	
- koordinuje své pohyby na vyšší úrovni - ovládá zásady dopomoci a záchrany - sestaví složité pohybové vazby - zlepší prostorovou orientaci - upevní své vnímání pohybu v prostoru - dovede uplatňovat techniku - je schopen sladit pohyb s hudbou, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - sestaví složité pohybové vazby	4. Sportovní gymnastika, cvičení s hudbou: Cvičení na náradí a s náčiním - sestavy Šplh - tyč, lano Rytmická gymnastika: pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmičným doprovodem Aerobik Tance
- nezneužívá svých silových dispozic - respektuje soupeře - při modelových situacích přepadení rychle a správně reaguje - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky	5. Úpoly Pády, přetahy, přetlaky, soutěže - herní forma Základní sebeobrana - rozšířená forma
- využívá své pohybové schopnosti a dovednosti - má smysl pro důležitost týmové práce	6. Pohybové hry: Drobné, závodivé, motivační, štafetové
- vyhodnotí důležitost rozcvičení a protažení před i po tělesném výkonu - vnímá nutnost posilování a protahování zanedbaných svalových skupin, provádí je - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého oslabení - respektuje důležitost relaxace a uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;	7. Tělesná cvičení: - Pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, kompenzační, relaxační, vyrovnávací, koordinační, zdravotní <i>jako součást všech tematických celků</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí ho; - zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit. - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;	
- postupně zhodnotí význam pravidelného pohybu na zvyšování svých pohybových dovedností - posoudí psychické, estetické a sociální účinky pohybových činností - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu; - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - odhaduje a změří svoji zdatnost a porovnává ji s výsledky v 1. a 2. ročníku	8. Testování tělesné zdatnosti Motorické testy, měření výkonů
- viz 1. ročník - srovnává svoji výkonnost s předešlými ročníky	9. Teoretické poznatky - viz 1. ročník

5.12 Informační a komunikační technologie

Předmět: IKT	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/ 32	1/32	1/ 32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky k rozpoznávání informatických aspektů světa a k využívání poznatků z informatiky pro hlubší porozumění a reflexi přirozených i umělých systémů a procesů. Zároveň je cílem rozvíjet schopnost efektivně řešit pracovní i každodenní situace prostřednictvím cílevědomého a systematického výběru a uplatňování optimálních postupů. Výuka informatiky podporuje komplexní pochopení výpočetních zařízení a principů jejich fungování, čímž usnadňuje jejich efektivní využití v různých oborech. Současně přispívá k rozvoji uživatelských dovedností žáků v návaznosti na vzdělávací obsah dalších předmětů. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a chápali její uplatnění v různých disciplínách a profesních oblastech; - dokázali rozpoznat a formulovat problémy s ohledem na jejich řešitelnost; - uměli získávat, zaznamenávat, uspořádávat, strukturovat a sdílet data a informace - analyzovali systémy a procesy jejich rozkladem na jednotlivé části a odhalovali vztahy a struktury mezi nimi; - uplatňovali algoritmické myšlení při řešení problémů a vytvářeli postupy a řešení, která lze delegovat na člověka nebo stroj; - vytvářeli formální popisy, modely a simulace reálných situací i pracovních procesů; - testovali, analyzovali, vyhodnocovali a vylepšovali stávající i navrhovaná informatická řešení, algoritmy a postupy;
----------------------	---

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	rozuměli technickým základům digitálních technologií natolik, aby je efektivně a bezpečně využívali a snadno se adaptovali na nové technologie; dokázali využívat digitální technologie při řešení složitých nebo rozsáhlých problémů; navrhovali systémy, procesy či jejich části, propojovali různé technologie a vytvářeli inovativní řešení s využitím dostupných nástrojů a prvků; hodnotili přínosy a rizika různých systémů, procesů, postupů a technologií v kontextu řešeného problému; efektivně komunikovali a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle; chovali se v digitálním prostředí zodpovědně a neohrožovali sebe, ostatní ani technologie; si uvědomovali vliv technologií na společnost a zároveň chápali svou odpovědnost při jejich používání. V afektivní oblasti informatické vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali: - otevřený, ale zároveň kritický přístup k digitálním technologiím a jejich využívání; - motivaci k neustálému učení a rozvoji v oblasti informatiky; - důvěru ve vlastní schopnosti a pečlivost při práci; - schopnost rozpoznat, které úlohy zvládnou sami a kdy je vhodné vyhledat pomoc odborníka; - sebejistotu a vytrvalost při řešení náročných či složitých problémů; - dovednost pracovat s nejednoznačnými zadáními a vypořádat se s otevřenými problémy. Žáci se seznamují s informatickými koncepty prostřednictvím vlastního prožitku a řešení různorodých problémových situací. K tomu využívají vhodná prostředí, pomůcky a běžně dostupné nástroje, programy či technologie. Setkávají se s úlohami, které jsou propojené s jejich každodenním životem i odbornou praxí – některé řeší s podporou programování a technologií, jiné bez nich. Charakteristickým rysem výuky je aktivní hledání a testování řešení, a to jak samostatně, tak ve spolupráci s ostatními. Výuka není zaměřena pouze na postupování podle předem daných návodů, ale podporuje tvůrčí přístup a kritické myšlení. Směrování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka směřuje k pochopení významu předmětu v dalších oblastech vzdělávání a významu získávání informací v celém životě člověka, žáci jsou vedeni k práci s informacemi jako nedílné součásti jak pracovní, tak společenské oblasti.
Charakteristika učiva:	Učivo má navázat na získané znalosti ze základní školy. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty a výukou jazyků.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Metody a formy výuky:	Výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou a skupinovou práci v rámci tvoření projektů. Při výuce je využíván dataprojektor a hardwarové komponenty a různorodé aplikace, které jsou zdarma (Kahoot, Blooket, Canva, Microsoft Teams a další.) Na testování žáků v rámci teoretické výuky je využívám systém Robotel Smart Class Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů, které jsou tematicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Žáci jsou vedeni ke spolupráci na projektech. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu-formou spirály. Opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání, a naopak se postupně rozvíjí znalosti a dovednosti téhož tématu.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni z teorie z písemného projevu a z praktických cvičení. Písemné přezkoušení je plánováno vždy na konec tematického celku. Praktický úkol žák provádí většinou na konci tematických celků. Součástí hodnocení je také skupinové cvičení, jak žák se zapojuje do zadaných projektů. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Č. Krumlov.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence: žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti. Při práci s textem dodržuje pravidla typografie

Sociální kompetence: žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly, žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce.

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a kreativně – při práci, učení, ve volném čase i v rámci společenského života. To znamená, že absolvent:

ovládá klíčové digitální nástroje, zařízení, aplikace a služby, včetně technologií spojených s umělou inteligencí, a umí je efektivně využívat v různých kontextech – ve škole, v práci i při zapojení do veřejného života; přizpůsobuje jejich nastavení a způsoby použití podle vývoje technologií i vlastních potřeb či pracovního prostředí;

dokáže získávat, hodnotit, organizovat, sdílet a prezentovat data, informace a digitální obsah v různých formátech, a to s využitím efektivních strategií odpovídajících konkrétní situaci a účelu;

vytváří, upravuje a propojuje digitální obsah v různých formátech a umí se prostřednictvím digitálních nástrojů jasně a srozumitelně vyjadřovat;

navrhuje inovativní řešení s využitím digitálních technologií ke zlepšení procesů či nástrojů a je schopen pomoci ostatním při řešení běžných technických problémů;

adapтуje se na neustálý vývoj digitálních technologií a dokáže posoudit jejich vliv na společnost, osobní i pracovní život a životní prostředí, přičemž zvažuje jejich přínosy i možná rizika;

předchází bezpečnostním hrozbám souvisejícím se zařízeními a daty, dbá na své fyzické i duševní zdraví a respektuje zdraví ostatních; při komunikaci, spolupráci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, ohleduplně a s respektem k druhým.

Průřezové téma:

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	<i>Občan v demokratické společnosti</i> – Žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s PC. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. Dokáže pracovat samostatně i v týmu, zadané úkoly řešit podle platných norem a postupů. <i>Člověk a životní prostředí</i>: žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů). <i>Člověk a digitální svět</i> Žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí. Žák si osvojuje zodpovědné, bezpečné a etické chování v digitálním prostředí. Žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu. Žák chrání sebe i ostatní před riziky digitálního prostředí a dbá na bezpečnost svých údajů. Žák si uvědomuje význam celoživotního vzdělávání v digitální oblasti a rozvíjí své digitální dovednosti. Žák kriticky hodnotí informace z digitálních zdrojů a používá je efektivně. Žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.
--	---

IKT/ 1. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: -je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP v učebně -umí zapnout a vypnout počítač, přihlásit se do počítačové sítě, je seznámen se specifiky práce v počítačové síti	1.Obsah a význam předmětu -pravidla provozu učebny -pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	2. Digitální technologie Hardware a software zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; přípojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; souborový systém a paměťová úložiště; zařízení s operačním systémem; aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např. textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); zařízení s vestavěnými systémy;
- porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - nainstaluje Office na PC v domácím prostředí, je schopen přihlásit se do Microsoft Office na portále společnosti, Je schopen napsat chatovat s vyučujícím, posílat a ukládat soubory	3. Počítačové sítě a síťové služby typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; principy fungování webu a cloudových služeb; Práce s Microsoft Teams, komunikace s vyučujícím, chat, přikládání souborů (úkolů)
rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost;	4. Bezpečnost v digitálním prostředí způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, více faktorová autentizace, zálohování dat); digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně; - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole).	digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.
ovládá běžné práce s textovým editorem zvládne vytvořit souvislý dokument	5. Práce v aplikačním softwaru Textový editor význam a využití programu zásady psaní a editace textu formátování písma formátování odstavce základní formátování stránky tabulátory, sloupce, tabulky grafické prvky (obrázky, obrazce, textové pole apod.)
- vysvětlí, co je model RGB a jak ovlivňuje barvy na obrazovce. - určí velikost a rozlišení obrázků a ví, jak ovlivňují kvalitu. - vybere správnou barevnou bitovou hloubku pro různé účely obrázku. - vysvětlí, co je smyk a jak ovlivňuje obrázek. upraví poměr stran obrázku bez ztráty kvality a použije upscaling pro zvětšení obrázku. - použije klonovací razítko pro úpravy obrázku. - vysvětlí, co je hsl a jak se používá k úpravám barev. - vybere správný formát obrázku podle potřeby. - pracuje s vrstvami a nástroji pro výběr v grafických programech a vytvoří obrázek s transparentním pozadím. - používá vrstvy a masky k úpravám obrázků.	6. Základy grafiky -RGB, velikost a rozlišení, barevná bitová hloubka -smyk, poměr stran, upscaling, úpravy rastrové grafiky, klonovací razítko -hsl, formáty obrázku, vrstvy, nástroje výběru, transparentní pozadí -vrstvy, masky -tvorba plakátu, základy designu

vytvoří plakát, využije základní principy designu a vybere vhodné barvy a písmo pro plakát.	
---	--

IKT/ 2. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
- uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; - porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému;	1.Data, informace a modelování data a informace, interpretace dat; informace a množství informace v datech; chyby v datech; kódování informací a dat; záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
- vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovnává vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání;	2.Informační systémy Informační systémy informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; informační systémy využívané v oboru; Ukládání a zpracování dat

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek; - otestuje svoje řešení informačního systému se skupinou vybraných uživatelů, vyhodnotí výsledek testování, případně navrhne vylepšení, naplánuje kroky k plnému nasazení informačního systému do provozu, rozpozná chybový stav, zjistí jeho příčinu a navrhne způsob jeho odstranění;	tabulka, její struktura – data, hlavička a legenda; řazení a filtrování velkých dat, rozpoznávání vzorů v datech, vizualizace dat; Vývoj informačního systému postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; návrh tabulky, atributy, identifikátor, číselník;
- bude schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni - je seznámen s tím, k čemu je program vhodný - umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, oblast buněk, řádek, sloupec - umí upravit tabulku pomocí příslušných funkcí - pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců, ovládá základní funkce - umí vytvořit různé typy grafů	3. Práce v aplikačním softwaru Tabulkový procesor význam a použití programu popis prostředí vysvětlení základních pojmů formátování tabulky tvorba jednoduchých vzorců jednoduché funkce tvorba grafů

IKT/ 3. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program; - rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému;	1.Tvorba, testování a provoz softwaru Návrh programu zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů;

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu; - hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska; - sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje; - používá základní programové konstrukce;	Tvorba a vývoj programu zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk); základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly); volba nástroje podle zadání úlohy; návrh programu; Testování programů způsoby testování programu; druhy chyb, chybové hlášky; Běh a provoz verze programu, instalace a aktualizace programu; hlášení a evidence závad; -nápověda a licence programu;
- importuje video do požadovaného softwaru pro další úpravy. - stříhá a spojuje videa podle požadavků projektu. - přidává přechody mezi scénami pro plynulé propojení klipů. - upravuje zvukovou stopu, včetně úpravy hlasitosti, odstranění šumu a přidávání zvukových efektů. - aplikuje titulky a texty do videa pro lepší komunikaci s divákem. - pracuje s efekty a filtry pro vizuální zlepšení videa. - nastavuje formát a rozlišení videa podle potřebné platformy nebo zařízení. - komprimuje video pro zajištění optimální velikosti souboru při zachování kvality. - exportuje a ukládá video ve vhodném formátu pro další použití nebo sdílení.	4.Práce s videem import videa do požadovaného softwaru stříhání a spojování videí přidávání přechodů mezi scénami úprava zvukové stopy aplikace titulků a textů práce s efekty a filtry nastavení formátu a rozlišení videa komprese videa exportování a ukládání videa analýza a hodnocení videa

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- analyzuje a hodnotí video, navrhuje způsoby zlepšení jeho kvality nebo obsahu.	
- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - využívá aplikační software pro odborné činnosti;	3.Práce v aplikačním software -aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti -textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací -grafický software Canva Lze spojit tento předmět s odborným předmětem a tvořit mezipředmětové projekty.

5.13 Ekonomika

Předmět: Ekonomika	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	0	1/32	1/ 32

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Žák získá základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky. V rámci finanční gramotnosti je obecným cílem vzdělat finančně gramotného občana, který se orientuje ve finančním světě. Získané znalosti a dovednosti mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování v reálném životě. Žák se naučí vyhledávat ekonomické informace v legislativě, orientovat se v konkrétních právních normách, které se týkají podnikání, pracovněprávních vztahů a daňové politiky. Žák rozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák získá základní informace o zákonech – Obchodní zákoník, Živnostenský zákon a Občanský zákoník. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci jsou vedeni k odpovědnému jednání, zodpovědnosti za svá rozhodnutí a dodržování etických zásad
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Ekonomické vzdělávání</i>. V tematickém celku <i>Základy tržní ekonomiky</i> se žák seznámí se základními ekonomickými pojmy, podmínkami pro vznik trhu, zákony trhu a fungováním tržního mechanismu. V druhém tematickém celku <i>Podnikání, podnikatel</i> se žák seznámí s podmínkami pro samostatné podnikání, zejména podle Živnostenského zákona a s povinnostmi podnikatele. Ve třetím tematickém celku se žák seznámí s Finančním vzděláváním, zejména jako jsou úvěrové možnosti v dnešním světě. V posledním tematickém celku se žák seznámí s daněmi, žák se zejména dozví důvod výběru daní, jaké jsou druhy daní.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Obsah předmětu využívá poznatků i z obsahového okruhu společenskovedné vzdělávání RVP. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem <i>Občanská nauka</i> .
Metody a formy výuky:	Výklad, beseda, práce s odbornou literaturou a tiskem. Využití individuální práce i práce ve skupinách. Využití pomůcek - Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Obchodní zákon (internet)
Hodnocení žáků:	Pro hodnocení žáků je využíváno ústní a písemné zkoušení, hodnocení je numerické, doplněné slovním. Důležitým kritériem je dostatečná frekvence a různorodost písemného a ústního ověřování znalostí žáků. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace: písemné testy, ústní zkoušení, vypracování domácích úkolů, písemné ověřování po probrání jednotlivých tematických celků, aktivita při vyučování, práce ve skupinách, vypracování referátů, forma vyjadřování. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Studijní kompetence</i> - žák si vytváří vhodné studijní návyky, ovládá práci s textem, umí vyhledat a zpracovat základní informace, rozumí zadání úlohy, využívá vědomostí dříve nabytých. Žák si dělá poznámky, pracuje s výsledky výpočtů <i>Kompetence k řešení problémů:</i> porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení úkolu, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit dosažené výsledky <i>Komunikativní kompetence</i> - žák dovede vyjádřit své myšlenky, názory i postoje v písemné i ústní formě, umí se aktivně zapojit do diskuse <i>Personální a sociální kompetence</i> - žák dovede objektivně stanovit své cíle, kriticky hodnotit výsledky své práce a přijmout radu od druhých, dovede ocenit úspěchy ostatních a případně se na nich podílet <i>Matematické kompetence:</i> správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění, provádět reálný odhad výsledku řešení, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích, nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení, žák umí používat základní matematické postupy při různých ekonomických výpočtech <i>Občanské kompetence</i> - žák rozvíjí své znalosti o České republice, o jejím historickém, kulturním a ekonomickém vývoji, prohlubuje znalosti o evropském a světovém dění, zejména v oblasti ekonomiky

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Digitální kompetence - Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, shromažďuje, analyzuje, spravuje, sdílí a předává data, informace a digitální obsah v různých formátech, a to jak v osobním, tak profesním prostředí. Vybírá přitom efektivní strategie, postupy a nástroje odpovídající konkrétní situaci a účelu.

vytváří, zdokonaluje a propojuje digitální obsah v různých formátech, přičemž využívá digitální prostředky k jasnému a srozumitelnému vyjádření.

pomocí digitálních technologií navrhuje řešení, která zlepšují procesy, technologie či jejich části. Dokáže poradit ostatním při běžných technických potížích.

adaptuje se na neustálý vývoj digitálních technologií a posuzuje jejich dopad na společnost, osobní i pracovní život a životní prostředí. Zvažuje související rizika i přínosy.

předchází hrozbám ohrožujícím bezpečnost zařízení a dat, dbá na ochranu svého tělesného i duševního zdraví i zdraví ostatních. Při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, ohleduplně a s respektem k druhým.

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žák si vytváří během studia pozitivní vztah k povolání a práci, dovede využít informací o situaci na trhu práce a orientuje se v pracovně právních vztazích

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - žák má vhodnou míru sebevědomí, zodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. Je připraven na soužití ve společnosti, uznává osobní svobodu ostatních, je tolerantní, ochotný se angažovat v dobré věci

Člověk a životní prostředí - žák má jak v osobním životě, tak v zaměstnání i při samostatném podnikání chránit životní prostředí

Člověk a svět práce - žák získá dobrý vztah k práci, váží si práce druhých, prohlubuje si svoji kvalifikaci. Chápe potřebu celoživotního vzdělávání a může využít získané informace a kvalifikaci k samostatnému podnikání

Člověk a digitální svět - žáci jsou systematicky vedeni k efektivnímu využívání adekvátních nástrojů pro kvantitativní zpracování ekonomických dat (např. výpočet mzdy, RPSN), k jejich analytickému zobrazování

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

(např. sledování trendů nabídky a poptávky, tvorba podnikatelského záměru, sestavení rozpočtu) a k aplikaci dostupných digitálních prostředků pro plnění ekonomických a pracovněprávních agend.

Ekonomika / 2. ročník / pro obory H	počet hodin týdně:1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - definuje ekonomické pojmy - načrtne a popíše pyramidu potřeb - stručně popíše výrobu a výrobní faktory - stručně popíše trh, tržní subjekty, nabídku, poptávku, zboží i cenu - stručně popíše marketing, propagaci, reklamu a konkurenci - práce s databázemi ČSÚ, Eurostat	1. Základy tržní ekonomiky Potřeba, členění potřeb pyramida potřeb Výroba, výrobní faktory Trh, tržní subjekty, nabídka poptávka, zboží, cena Marketing – propagace, reklama, konkurence
- definuje podnikání - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu - charakterizuje povinnosti podnikatele, co musí podnikatel platit, jaké platí daně - zjišťuje a interpretuje data zjištěná z důvěryhodných online zdrojů - Živnostenský rejstřík, obchodní rejstřík, databáze firem - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů - vypočítá výsledek hospodaření - použije tabulkový procesor MS Excel - vytvoří tabulku s daty a používá funkci suma	2. Podnikání Podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodní korporacích Podnikatelský záměr Zakladatelský rozpočet Povinnosti podnikatele Náklady, výnosy, zisk, ztráta
Žák:	3. Finanční vzdělávání

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-orientuje se v platebním styku a směni peníze podle kurzovního lístku - použití demo verzí internetového bankovníctví (např. Česká spořitelna, ČSOB) - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; - použije online kalkulačku pro úvěry a RPSN - orientuje se o produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - použije interaktivní kalkulačky a srovnávače pojištění (např. e-Pojisteni, Porovnej24) - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; použije online inflační kalkulačku - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění - použije online bankovní srovnávače úvěrů Banky. cz - uvědomuje si riziko finančního rizika prostřednictvím Phishing, podvodných SMS, telefonních podvodů, podvody s kryptoměnami - popíše zásady bezpečného online chování při předcházení finančních podvodů	Peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk; Úroková míra, RPSN; Pojištění, pojistné produkty, Inflace Úvěrové produkty
---	---

Ekonomika / 3. ročník / pro obory H	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - stručně popíše postup při vyhledávání případného zaměstnavatele	1. Pracovně-právní vztahy Vyhledávání zaměstnání

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- připraví odpověď na nabídku zaměstnání - vyhledává pracovní nabídky na online platformách pro nábor - Jobs.cz, Práce.cz - napíše životopis na Europass - uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy - uplatní znalosti při uzavírání a ukončování pracovního poměru - popíše práva a povinnosti zaměstnanců - určí specifika pracovního poměru ve svém oboru - zjistí možnosti rekvalifikace a uplatnění na trhu práce - osvojí si postup při jednání na úřadu práce, pracuje s portálem uradprace.cz - stručně popíše, jak by si hledal zaměstnání v rámci své profese i mimo ni - stručně popíše, jak by se připravil na přijímací pohovor - vysvětlí, jak může získat podporu v nezaměstnanosti, kdy na ní má nárok - vypočítá čistou mzdu, používá online mzdovou kalkulačku	Pracovní poměr – vznik a účastníci Pracovní smlouva – náležitosti, změny Strukturovaný životopis Ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů Pracovní doba Rekvalifikace Uplatnění v profesi i mimo v profesi Přijímací pohovor Podpora v nezaměstnanosti Pracovní úrazy Mzda časová a úkolová a jejich výpočet
Žák: - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát - vysvětlí proč se odvádějí daně - vysvětlí rozdíl mezi daní příjmovou a nepřímou - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národní hospodářství - provede jednoduchý výpočet daní; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; - vyplní online daňový formulář přes Moje daně.cz (bez odeslání) - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad	2. Daně Daně přímé a nepřímé Státní rozpočet Výpočet daní Přiznání k dani Zdravotní pojištění Sociální pojištění Daňové a účetní doklady Zásady daňové evidence

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-vysvětlí zásady daňové evidence, používá doklady v online podobě a nástroje v MS Excel	
---	--

5.14 Ekonomika provozu

Předmět: Ekonomika provozu	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	0	0	1/ 32

Cíl předmětu:	Žák získá základní odborné znalosti z oblasti provozu restaurací a hotelových zařízení a jejich doklady. V rámci finanční gramotnosti je obecným cílem vzdělat finančně gramotného občana, který se orientuje ve finančním světě. Získané znalosti a dovednosti mu umožní efektivní jednání a hospodárné chování v reálném životě. Žák se naučí vyplňovat tiskopisy spojené s podnikáním v rámci restauračních a hotelových zařízení. Naučí se počítat daňové doklady související s provozem restauračních a hotelových zařízení. Žák rozumí základním ekonomickým pojmům nezbytným pro každého občana a získá poznatky potřebné pro samostatné podnikání v oboru. Žák získá základní informace o zákonech – Občanský zákoník, Živnostenský zákon. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci jsou vedeni k odpovědnému jednání, zodpovědnosti za svá rozhodnutí a dodržování etických zásad
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Ekonomické vzdělávání</i>. V tematickém celku podnikání se žák seznámí s <i>Podnikáním</i> v rámci hostinské činnosti a jak jí zahájit, přerušit i ukončit. V druhém ekonomickém celku <i>Kalkulace ceny</i> se žák seznámí s problematikou ceny a jak jí stanovit či určit v rámci provozu restaurace či jiných zařízení, které se zabývají hostinskou činností. Umí určit prodejní cenu včetně DPH. Ve třetím tematickém celku <i>Platební styk</i> se žák seznámí s daňovými i jinými doklady související s podnikáním. Umí je vyhotovit i vypočítat. Ve čtvrtém tematickém celku <i>Pomocné knihy</i> se žák seznámí s knihami související s podnikáním. Žák ví, co se do nich zapisuje, jak proveden zápis, popřípadě jak zápis vymazat. V posledním tematickém celku žák umí vypočítat čistou mzdu. Obsah předmětu využívá poznatků i z obsahového okruhu společenskovedné vzdělávání RVP. Obsah učiva

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	mezipředmětově souvisí s předmětem Ekonomika.
Metody a formy výuky:	Výklad, beseda, práce s tiskopisy. Využití individuální práce i práce ve skupinách. Využití pomůcek - Občanský zákoník, Živnostenský zákon, Kalkulačka
Hodnocení žáků:	Pro hodnocení žáků je využíváno ústní a písemné zkoušení, hodnocení je numerické, doplněné slovním. Důležitým kritériem je dostatečná frekvence a různorodost písemného a ústního ověřování znalostí žáků. Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace: písemné testy, ústní zkoušení, vypracování domácích úkolů, písemné ověřování po probrání jednotlivých tematických celků, aktivita při vyučování, práce ve skupinách, vypracování referátů, forma vyjadřování. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠZ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Studijní kompetence</i> - žák si vytváří vhodné studijní návyky, ovládá práci s textem, umí vyhledat a zpracovat základní informace, rozumí zadání úlohy, využívá vědomostí dříve nabytých. Žák si dělá poznámky, pracuje s výsledky výpočtů <i>Kompetence k řešení problémů:</i> porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení úkolu, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodnit je, vyhodnotit dosažené výsledky <i>Komunikativní kompetence</i> - žák dovede vyjádřit své myšlenky, názory i postoje v písemné i ústní formě, umí se aktivně zapojit do diskuse <i>Personální a sociální kompetence</i> - žák dovede objektivně stanovit své cíle, kriticky hodnotit výsledky své práce a přijmout radu od druhých, dovede ocenit úspěchy ostatních a případně se na nich podílet <i>Matematické kompetence:</i> správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru, číst různé formy grafického znázornění, provádět reálný odhad výsledku řešení, aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích, nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení, žák umí používat základní matematické postupy při různých ekonomických výpočtech <i>Občanské kompetence</i> - žák rozvíjí své znalosti o České republice, o jejím historickém, kulturním a ekonomickém vývoji, prohlubuje znalosti o evropském a světovém dění, zejména v oblasti ekonomiky <i>Digitální kompetence</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Kompetence k pracovnímu uplatnění - žák si vytváří během studia pozitivní vztah k povolání a práci, dovede využít informací o situaci na trhu práce a orientuje se v pracovně právních vztazích

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti - žák má vhodnou míru sebevědomí, zodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku. Je připraven na soužití ve společnosti, uznává osobní svobodu ostatních, je tolerantní, ochotný se angažovat v dobré věci

Člověk a životní prostředí - žák má jak v osobním životě, tak v zaměstnání i při samostatném podnikání chránit životní prostředí

Člověk a svět práce - žák získá dobrý vztah k práci, váží si práce druhých, prohlubuje si svoji kvalifikaci. Chápe potřebu celoživotního vzdělávání a může využít získané informace a kvalifikaci k samostatnému podnikání

Ekonomika provozu / 3. ročník / pro obor Kuchař - číšník	počet hodin týdně:1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák -vyjmenuje úkony potřebné k založení, pozastavení a ukončení hostinské činnosti -vyhotoví podnikatelský plán	Podnikání Hostinská činnosti Podnikatelský plán
-vyjmenuje prvky v podnikání, které jsou důležité pro provoz restaurace -vyjmenuje prvky, které jsou potřebné k získání pracovníků -charakterizuje postup péče o zaměstnance	Struktura podniku Organizační struktura podniku společného stravování Personalistika podniku Složení a zajištění podniku pracovníky Péče o zaměstnance
- vypočítá základní odpisy -stručně popíše koloběh s oběžným majetkem pro restauraci - charakterizuje pojem zásobování	Majetek Charakteristika, členění a oceňování majetku v podniku Hospodaření s investičním majetkem Výpočet hospodářského podniku

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-vyhotoví daňové doklady související s dodavateli (faktura, dodací list, příjemka) - charakterizuje primární náklady v podnikání - charakterizuje variabilní náklady v podnikání - vypočítá hospodářský výsledek	- Primární náklady - Variabilní náklady - Odpisy - Koloběh a hospodaření s oběžným majetkem - Zásobování podniku v restauračních zařízeních
-vypočítá cenu pokrmu i s DPH -vypočítá cenu akce (svatba, pohřeb, oslava narozenin, křtiny)	Kalkulace ceny
- definuje pojem investice - stručně popíše, proč je důležité investovat peníze v podnikání - stručně popíše, co je investiční výstavba	Investice Investiční výstavba
- stručně popíše, jak postupovat při založení živností na finančním úřadě - charakterizuje případné doklady související se založením živností	Finanční úřad
	Závěrečné opakování

5.15 Technologie

Předmět: Technologie	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	4/128	1/32	2/64

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s odbornou literaturou, recepturami pokrmů a moderními technologiemi, seznámit žáky s předběžnou přípravou potravin, módními a estetickými trendy přípravy potravin. Poskytnout žákům poznatky a vědomosti o přípravě, úpravě a zpracování potravin živočišného i rostlinného původu, úpravě a zpracování potravin ve studené kuchyni, seznámení s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů, naučit žáky zásady přípravy pokrmů a jejich expedice za dodržování hygienických (HACCP), ekologických a bezpečnostních pravidel a předpisů. Využívat AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností. Seznámení s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů, vést žáky k osvojování zásad přípravy pokrmů a jejich expedice a k hospodárnému využívání potravin, zdůrazňovat dodržování hygienických, ekologických, estetických a bezpečnostních pravidel a předpisů, které souvisí se zpracováním surovin. Zařazeny jsou technologické postupy přípravy dietních pokrmů podle druhů diet a je provedena krátká exkurze po světových kuchyních. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci zjišťují vlastnosti a využitelnost potravin pro technologické zpracování, uvádí příklady požadavků na jakost a skladování podle principů systému HACCP. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, zjistí důležitost návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Žáci jsou připraveni vnímat význam a odlišnosti místní, národní, evropské i světové kuchyně.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů, Profilující okruh – kuchař.</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Žáci aktivně používají znalosti předběžné přípravy potravin, základní technologické postupy-polévek, příloh, bezmasých pokrmů, přípravu omáček, tradičních pokrmů z jatečních druhů masa a přípravu minutkových pokrmů. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>Potraviny a výživa, Stolníčení, Speciální technologie a Odborný výcvik</i> .
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladem na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury a internetu, využívání AI a digitálních nástrojů, spojení teorie s praxí. Žáci využijí získané znalosti v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Pro výuku jsou využívány obrazové materiály, odborné texty, exkurze, praktický nácvik, prezentace a moderní didaktická technika, AI.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při hodinách a na akcích školy, je sledována a hodnocena práce se zdroji informací, účast na diskusi a přístup k řešení úkolů. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, prací ve skupině a písemným ověřením po probrání jednotlivých tematických celků. Klasifikace vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Kompetence k učení, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění, Matematické kompetence</i> – absolventi jsou schopni: - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace, umět se vhodně prezentovat - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, odborně se rozvíjet - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky - správné používání a převádění jednotek, výpočty spotřeby, kalkulace Digitální kompetence: - žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešení problém použít

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu
- při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním
- při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje
- při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

Průřezové téma:

Občan demokratické společnosti – cílevědomě usilovat o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti

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

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

Informační a komunikační technologie -vyhledávat, zpracovávat a uchovávat informace.

Člověk a digitální svět

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností a sebehodnocení
- žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu.
- žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí
- žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

Technologie/ 1. ročník / pro obor Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 4 / počet hodin za rok: 128
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	1. Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci
- aplikuje znalosti o potravinách a výživě pro přípravu pokrmů
- rozlišuje způsoby předběžné úpravy a přípravy surovin
- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a umí je využít
- popíše technologické postupy přípravy polévek včetně výběru vhodných surovin a příloh
- rozlišuje jednotlivé druhy polévek
- pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem
- dokáže doporučit vhodné polévky k různým příležitostem a zná jejich dávkování
- dokáže doporučit vhodné vložky a zavařky do polévek
- popíše jednotlivé druhy studených polévek, a vhodné příležitosti k jejich podávání
- vysvětlí pojem speciální polévky
- udržuje pořádek na pracovišti
- zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku
- využívá interaktivní výukové programy
- využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení
- vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů
- spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online

Pracovněprávní problematika BOZP
 Bezpečnost výrobních zařízení
 Příprava a předběžná příprava potravin
 Technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů
 Tepelné úpravy potravin
Polévky
 Význam, rozdělení, dávkování polévek
 Typické suroviny a pokrmy, technologické postupy
 Vývary a hnědé polévky
 Zavařky a vložky do polévek
 Bílé polévky
 Studené a speciální polévky

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- popíše technologické postupy přípravy příloh - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - dokáže doporučit vhodné přílohy k různým typům masa a k bezmasým pokrmům - dokáže doporučit vhodné přílohy k omáčkám a zná velikosti porcí příloh - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav při přípravě příloh a uvede praktické příklady jejich využití - popíše jednotlivé stroje, které používá k základním tepelným úpravám pokrmů - udržuje pořádek na pracovišti - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku -- využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Přílohy k hlavním jídlům -z brambor -z obilovin -z luštěnin -z rýže
- popíše technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - dokáže doporučit vhodné přílohy k bezmasým pokrmům, zaměřuje se na estetickou úpravu pokrmů - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - udržuje pořádek na pracovišti - využívá interaktivní výukové programy	3. Bezmasé pokrmy -sýrové -zeleninové -vaječné -luštěninové -z brambor -moučné

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
- popíše technologické postupy přípravy omáček včetně výběru vhodných surovin a příloh - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - ovládá předběžnou přípravu a úpravu surovin - dokáže doporučit vhodné omáčky k různým typům masa a bezmasým pokrmům - dokáže doporučit vhodné přílohy k omáčkám - udržuje pořádek na pracovišti - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku	4. Základy technologie přípravy omáček - Význam a rozdělení základních druhů omáček Omáčky k vařenému hovězímu masu Základní bílé a hnědé omáčky Složité omáčky Studené omáčky
- popíše technologické postupy přípravy pokrmů studené kuchyně, včetně výběru vhodných surovin a příloh - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - zvolí vhodné suroviny v požadovaném množství a použije vhodné technologické postupy - ovládá předběžnou přípravu a úpravu surovin	5. Pokrmy studené kuchyně: Dresinky, omáčky, pěny, pomazánky, paštiky Saláty bramborové, drůbeží, luštěninové, z masa a ryb, těstovinové, z ovoce a zeleniny Chlebíčky, chuťovky Vejce Studená masa Plněná zelenina

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vysvětlí základy skladování výrobků studené kuchyně podle jejich charakteru a hygienických norem - rozlišuje vhodnost použití jednotlivých výrobků na různé příležitosti - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
---	--

Technologie / 2. ročník / pro obory Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - popíše na praktických příkladech způsoby předběžné přípravy masa - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy masa a uvede praktické příklady jejich využití - popíše jednotlivé části masa, uvede vhodnost k základním tepelným úpravám pokrmů - dokáže vybrat vhodný inventář a o stroje a zařízení v kuchyni dokáže pečovat s využitím všech bezpečnostních a hygienických předpisů - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - využívá interaktivní výukové programy	1. Jatečné maso Základy, vaření, dušení, pečení, smažení -hovězí -telecí -vepřové -skopové -zvěřina -drůbež -vnitřnosti

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
- popíše na praktických příkladech způsoby úpravy různých druhů masa na objednávku - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy masa a uvede praktické příklady jejich využití v minutkové kuchyni - popíše jednotlivé části masa vhodné k minutkové úpravě - dokáže vybrat vhodný inventář a druh zpracování masa - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Minutky - Z hovězího - Z telecího - Z vepřového masa - Z drůbeže - Z vnitřností
- rozdělí ryby podle kategorií na mořské a sladkovodní - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy ryb a uvede praktické příklady jejich využití kuchyni - popíše jednotlivé části ryb, korýšů, měkkýšů a obojživelníků, které se používají v běžné gastronomii - dokáže vybrat vhodný inventář a vhodnou technologickou úpravu rybího masa - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem	3. Ryby Předběžná příprava sladkovodních a mořských ryb Tepelné úpravy ryb – vaření, dušení, smažení, pečení Pokrmy z korýšů, měkkýšů a obojživelníků

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
- charakterizuje jednotlivé druhy těst, zná technologické postupy přípravy těst na moučníky - vybírá vhodná těsta pro různé příležitosti, vhodně je kombinuje s ostatními surovinami - popíše jednotlivé stroje, které používá k výrobě moučníků - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - zaměřuje se na výběr kvalitních, sezonních a regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	4. Moučníky: Těsto: kynuté, lité, plundrové, listové, odpalované, linecké, piškotové

Technologie /3. ročník / pro obory Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 2/ počet hodin za rok: 64
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
- popíše technologické postupy přípravy dietních pokrmů včetně výběru vhodných surovin v závislosti na druhu diety	1. Základy technologie přípravy dietních pokrmů

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- charakterizuje jednotlivé diety a sestavuje vhodný jídelníček - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě dietních pokrmů - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech v souvislosti s platnými předpisy - zaměřuje se na výběr kvalitních, regionálních potravin a na estetickou stránku výrobku - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	Sestavování jídelníčků pro jednotlivé diety – žlučnicková, redukční, diabetická, nízkocholesterolová, bezlepková
- charakterizuje zahraniční kuchyně, používané suroviny a způsob zpracování a podávání pokrmů - popíše technologické postupy přípravy pokrmů zahraničních kuchyní - popíše technologické postupy přípravy národních a regionálních pokrmů - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, a odbornou literaturou a internetem - zaměřuje se na výběr kvalitních potravin, které jsou charakteristické pro zahraniční kuchyně, a na estetickou stránku výrobku - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení	2. Pokrmy národních kuchyní Pokrmy zahraničních kuchyní v souvislosti s gastronomickými pravidly Stravovací zvyklosti cizích národů – etnické a náboženské rozdíly Příprava specialit jednotlivých národních kuchyní: české, slovenské, anglické, francouzské, německé, ruské, balkánské, mexické a asijské

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
- provádí rekapitulaci, shrnutí, procvičení a zopakování konkrétních otázek, které potřebuje vyjasnit k závěrečným zkouškám - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	3. Procvičování k závěrečným zkouškám

5.16 Speciální technologie

Předmět: Speciální technologie	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	1/32	1/32

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Žáci se seznámí s technickým vybavením výrobního střediska, získají potřebné vědomosti o strojním vybavení, seznámí se s moderními prostředky, které se využívají v gastronomii, s možnostmi jejich využití a s péčí o ně. Je zařazeno učivo o bezpečnostních a hygienických předpisech (HACCP), se kterými souvisí práce na úseku výroby, odbytu a ubytování. Předmět ukáže žákům principy výpočtů spotřeby surovin a kalkulaci výsledné ceny pokrmu. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žák vnímá znalost právních předpisů jako důležitou součást svých profesních dovedností, HACCP vnímá jako nástroj pro gastronomii prospěšný, moderní technická zařízení považuje za samozřejmou součást výrobního střediska. Žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů</i>. Zařazeny jsou právní normy pro oblast BOZP, PO, HACCP, hygieny práce. Zařazeno je učivo o pravidlech normování pokrmů a výpočtu spotřeby surovin. Dále se seznámí se základními druhy technického vybavení provozoven společného stravování. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>Technologie a Odborný výcvik</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Metody a formy výuky:	Důraz je kladen na samostatnou i na skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury a využívání AI a digitálních nástrojů ke zlepšení odborných dovedností, informací z internetu, na získávání poznatků z této literatury, které žáci využijí v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Daná témata jsou rozebírána řízenou skupinovou diskuzí, získané informace jsou předávány ostatním spolužákům, jsou využívány další metody vzdělávání, jako jsou praktické ukázky a

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	procvičování daných témat v odborné učebně, práce s programy na určování kritických bodů, prakticky je procvičováno řešení jednotlivých neobvyklých situací.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při hodinách a na akcích školy, je sledována a hodnocena práce se zdroji informací, účast na diskuzi a přístup k řešení úkolů. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině a písemným ověřením po probrání jednotlivých tematických celků. Kritéria hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> – absolventi jsou schopni: - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace, umět se vhodně prezentovat - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, odborně se rozvíjet - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky <i>Digitální kompetence:</i> - žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešený problém použít - vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu - při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním - při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje - při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Průřezová témata:

Občan demokratické společnosti – cílevědomě úsilovat o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti

Člověk a životní prostředí – jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické.

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

Člověk a digitální svět

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností a sebehodnocení
- žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu.
- žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí
- žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

Speciální technologie /1. ročník / pro obor Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - srovná ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence, HACCP - vyjmenuje obvyklé vybavení výrobních středisek z hlediska jeho funkce, vysvětlí možnosti jeho využití, uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - popíše druhy skladů potravin, vysvětlí způsob evidence pohybu zásob - zná požadavky na ošetřování a skladování potravin - využívá interaktivní výukové programy	1. Výrobní středisko BOZP a PO, hygienické požadavky na provoz společného stravování Rozdělení na jednotlivé úseky Základní vybavení výrobního střediska– tepelná úprava, výdej jídel, výroba teplých a chlazených nápojů, chladicí a mrazicí zařízení, mechanické zpracování surovin, mycí stroje a bezpečnost při používání a údržbě těchto strojů a zařízení Organizace práce Příjem potravin, druhy skladů, přípravné zóny, výrobní zóny, ostatní zóny

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	Sklady potravin, evidence zásob
- uvede příklady předpisů pro oblast BOZP, PO a hygieny práce v gastronomii - popíše příklady bezpečnostních rizik na pracovišti a vysvětlí možnosti, jak jim předcházet - vysvětlí nejčastější příčiny úrazů na pracovišti a popíše možnosti prevence - popíše zásady poskytnutí první pomoci při úrazech na pracovišti - uvede povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - příjem, skladování, příprava, tepelná úprava, účel a principy systému kritických bodů v gastronomii HACCP - - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Hygienické požadavky na provoz společenského stravování, bezpečnost a ochrana zdraví při práci Hygienické předpisy v gastronomii, HACCP, předpisy BOZP a PO Alimentární nákazy Zásady poskytování první pomoci Evidence úrazů Systém kritických bodů HACCP v gastronomii

Speciální technologie /2. ročník / pro obor Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - pracuje s normami, recepturami, hygienickými předpisy a BOZP, odbornou literaturou a internetem - provádí kalkulaci výsledné ceny pokrmu na základě aktuálních cen	1. Základy technologie přípravy pokrmů Normování Výpočet spotřeby surovin Kalkulace ceny pokrmů

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
Žák: - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - charakterizuje význam odbytových středisek - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytu - používá estetické hledisko - použije vhodné nástroje na podporu prodeje sezonních surovin - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob - rozlišuje malý a velký stolní inventář - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Odbytová střediska Základní členění odbytových středisek Význam a úkoly odbytu Vybavení a zařízení na úseku obsluhy Estetika provozovny Sezonní a regionální nabídky
- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - uplatňuje požadavky na hygienu provozu, HACCP - dodržuje požadavky na uchování potravin při výdeji - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení	3. BOZP a hygiena na úseku obsluhy Technické řešení provozoven BOZP, PO, HACCP Hygiena na úseku obsluhy

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů	
- spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	

Speciální technologie /3. ročník / pro obor Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vyhledává v recepturách a vypočítá spotřebu surovin pro určený počet porcí - provádí kalkulaci výsledné ceny pokrmu na základě aktuálních cen a s využitím receptur - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	1. Opakování základů technologie přípravy pokrmů k ZZ Normování Výpočet spotřeby surovin Kalkulace ceny pokrmů
- rozlišuje druhy ubytovacích středisek - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v ubytovacích střediscích - charakterizuje význam ubytovacích zařízení - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Ubytovací střediska Základní členění ubytovacích středisek Vybavení ubytovacích středisek Druhy inventáře

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany - dodržuje hygienické požadavky na úseku ubytování - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	3. BOZP, PO, HACCP a hygiena na úseku ubytování Technické řešení provozoven BOZP, PO Hygiena na úseku ubytování
- rozpozná jednotlivé druhy strojů a zařízení - popíše funkce a složení strojů - bezpečnost používání strojů a zařízení při běžné údržbě - charakterizuje spotřebiče podle uplatnění v kuchyni - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	4. Opakování k ZZ Univerzální stroje a zařízení Speciální stroje

5.17 Stolničení

Předmět: Stolničení	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	3/96	1/32	1/32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Cílem - je poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních. - je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. - seznámit se se způsoby a systémy obsluhy, s používaným inventářem, naučit se sestavit jídelní a nápojové lístky, různé typy menu. - při sestavování jídelních lístků uplatní znalost správné výživy a gastronomických pravidel a dalších faktorů ovlivňujících úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti. - žáci jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování a profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery, tak v písemném projevu, k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb. Postupně se učí řešit problémové situace vzniklé v kontaktu se zákazníky a obchodními partnery. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci. - upozornit na nebezpečí alkoholismu, kouření a jiných návykových látek v souvislosti s bojem proti nim - směřovat výuku do oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí. - zaměřit výuku zejména na prohloubení a praktické procvičování získaných dovedností. - požadavky vycházejí z profesních kvalifikací NSK, resp. úplné profesní kvalifikace. - žáci zjišťují vlastnosti a využitelnost potravin pro technologické zpracování, uvádí příklady požadavků na jakost a skladování podle principů systému HACCP.
----------------------	--

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	- jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování trendů v gastronomii, zjistí důležitost návyků v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. - směřovat výuku do oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí. - zaměřit výuku zejména na prohloubení a praktické procvičování získaných dovedností. - požadavky vycházejí z profesních kvalifikací NSK, resp. úplné profesní kvalifikace.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách, Společenská výchova, Estetická výchova a Provoz a zařízení v gastronomii. V učivu jsou vysvětleny pojmy z oblasti stolničení a stolování a ovládání techniky obsluhy a služeb ve stravovacích zařízeních. Podstatou je rozpoznání běžného a speciálního inventáře a jeho používání v praxi. Postupně dochází k vysvětlení technik jednoduché obsluhy, teoreticky si osvojí podávání snídaní, přesnídávek, obědů, svačin a večeří. Žáci sestaví jídelní a nápojový lístek, přičemž využívají gastronomická pravidla a znalosti racionální výživy. Důraz se klade na organizaci práce při různých systémech obsluhy a efektivní využívání získaných vědomostí v praktickém životě, dodržování bezpečnosti práce jako nedílné součásti dodržování bezpečnostních předpisů. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími odbornými předměty, odborným výcvikem a cizími jazyky.
Metody a formy výuky:	Při výuce je využívána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí a používání didaktických pomůcek (video-naučné instruktážní filmy, naučná videa z www.youtube.com, https://www.gastrofest.cz/akademie). Dle možností jsou uskutečňovány exkurze do provozoven společného stravování. Používají se odborné knihy a časopisy (FOOD SERVICE, BARLIFE), ze kterých se žáci učí vyhledávat informace. Vypracovávají projekty na předem zadané téma-samostatná i skupinová práce. Účast na odborných výstavách – např. GASTROFEST v Českých. Budějovicích.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáka při hodinách a na akcích školy, je sledována a hodnocena práce se zdroji informací, účast v diskuzi a přístup k řešení úkolů. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků).

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováváním domácích úkolů a prací ve skupině a písemným ověřením po probrání jednotlivých tematických celků. Kritériem hodnocení výsledků je také sebehodnocení žáka. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků Školního řádu SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k učení:</i> uplatnění různých způsobů práce s textem, vyhledávání informací, poslech mluveného projevu s porozuměním a pořizováním poznámek, využívání různých informačních zdrojů <i>Kompetence k řešení problémů:</i> spolupráce při řešení s jinými lidmi (týmové řešení) <i>Komunikativní a sociální kompetence:</i> adekvátní reakce na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijímání rady a kritiky <i>Matematické kompetence:</i> správné používání a převádění jednotek <i>Digitální kompetence:</i> Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent: ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, shromažďuje, analyzuje, spravuje, sdílí a předává data, informace a digitální obsah v různých formátech, a to jak v osobním, tak profesním prostředí. Vybírá přitom efektivní strategie, postupy a nástroje odpovídající konkrétní situaci a účelu. Zvažuje související rizika i přínosy. Předchází hrozbám ohrožujícím bezpečnost zařízení a dat, dbá na ochranu svého tělesného i duševního zdraví i zdraví ostatních. Při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, ohleduplně a s respektem k druhým. Průřezová témata: <i>Člověk a digitální svět:</i> žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit digitální zdroje -pokladní systémy, softwarové skladové účetnictví, mobilní pokladny Orderman (první mobilní objednávkový systém speciálně vyvinutý pro Gastro zařízení) - žák vytváří digitální obsah jídelních a nápojových lístku, používá skladové hospodářství, uvědomuje si riziko zneužití dat, dodržuje autorská práva -jednat hospodárně - ekonomické a ekologické hledisko, naučit se jednat odpovědně a samostatně, sledovat různé trendy ze svého oboru, aplikovat získané poznatky v obsluze. Motivace k aktivnímu pracovnímu životu a vztah k oboru.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Předmět Stolničení /1. ročník / pro obor Kuchař číšník	počet hodin týdně: 3 / počet hodin za rok: 96
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
-uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku - rozlišuje pojem stolničení a stolování - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob -rozlišuje malý a velký stolní inventář -vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - navrhne vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů, určí způsob obsluhy - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, sestaví menu pro různé příležitosti - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem - vysvětlí vyúčtování tržeb, vybere vhodný propagační prostředek pro určitý produkt - použije vhodné nástroje na podporu prodeje	1. Základní pojmy a předpisy Společenské chování a profesní vystupování Význam stolování a stolničení Význam, úkoly odbytu Členění odbytových středisek Vybavení a zařízení na úseku obsluh Formy prodeje, způsoby nabídky Produkt Podpora prodeje Gastronomická pravidla Menu, jídelní a nápojové lístky Organizační zajištění akcí Propagace-reklama, konkurence Estetika provozovny Online komunikace se zákazníkem Sezonní nabídky Práce s lokálními surovinami Zásady aktivního prodeje
- vysvětlí co je malý a velký stolní inventář - připraví pracoviště před zahájením provozu - udržuje pořádek během provozu a po jeho skončení - samostatně pečuje o používané předměty (sklenice, nádobí, příbory atd.). - uskladňuje a kontroluje zboží a předměty používané v gastronomickém nebo pohostinském provozu.	2. Zařízení a vybavení na úseku obsluhy Rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny, jeho údržba Vybavení a zařízení na úseku odbytu Zařízení na mytí nádobí

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- stručně popíše gastronomická pravidla a dokáže zjistit jejich význam pro společné stravování - uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a menu pro různé příležitosti - určí správnou teplotu podávaných nápojů a volí správné druhy skla - popíše pravidla podávání a ošetřování nápojů - doporučí správný nápoj k jednotlivým druhům jídel	3. Gastronomická pravidla Druhy a náležitosti jídelních lístků Zásady sestavování menu, jídelních a nápojových lístků Druhy a náležitosti nápojových lístků Teploty podávaných nápojů
- vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje - popíše techniku jednoduché obsluhy - charakterizuje různé způsoby vyúčtování - popíše inkaso tržeb	4. Jednoduchá obsluha Podávání snídaní Podávání přesnídávek Podávání svačin Podávání obědů a večeří
- rozliší organizaci práce při různých formách obsluhy - popíše úlohy jednotlivých pracovníků v odbytovém středisku - volí vhodné formy odbytu výrobků, služeb a vyúčtování s hostem - charakterizuje různé formy, způsoby a systémy obsluhy - přijímá objednávky - zadává objednávky do pokladního systému, inkaso plateb a vracení finanční hotovosti - respektuje společenská pravidla - vysvětlí odborný servis pokrmů, alkoholických i nealkoholických nápojů - rozlišuje druhy slavnostních hostin - je seznámen se specifiky stravovacích zvyklostí cizinců	5. Způsob obsluhy a systém obsluhy Základní pravidla obsluhy Zásady a technika obsluhy Základní společenská a profesní pravidla Systémy obsluhy, způsoby obsluhy Slavnostní hostiny a společenská setkání ZO – Restaurační (formy: jednoduché, složité a slavnostní), barový, kavárenský – jejich charakteristika a pravidla SO – Systém vrchního číšníka, francouzský, skupinový, rajónový jejich charakteristika, využití, výhody a nevýhody
- charakterizuje pomůcky barmana, someliéra a číšníka, pracuje s nimi - seznámí hosty s nabídkou míchaných i ostatních alkoholických i nealkoholických nápojů - charakterizuje nápoje zařazené na barovém lístku	6. Míšené nápoje Druhy, použití, rozdělení, pravidla při přípravě Zařízení používané při přípravě míšených nápojů, vybavení barů Technika pro výrobu a výdej chlazených nápojů

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- přijme a správně vyřídí objednávku hosta - profesionálně jedná a komunikuje s hosty - provede vyúčtování s hostem – připraví a předloží účet - zvolí vhodné suroviny v požadovaném množství a použije adekvátní technologické vybavení a inventář - připraví dle receptury nápoje zařazené na barovém lístku a servíruje je - popíše základní dělení míchaných nápojů a přípravu míchaných nápojů - použije inventář v souladu s jeho určením - zkontroluje a převezme požadovaný inventář - dokáže ošetřit a udržovat inventář, zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu	
- vysvětlí základní pravidla servisu nápojů, techniku při podávání a ošetřování nápojů - popíše servis teplých i studených nápojů - rozlišuje druhy snídaní, obědů, večeří, ... - popíše servis jednotlivých pokrmů - nabízí víno ve správné teplotě - provede odborně servis vín v kategoriích bílá tichá vína, šumivá vína, dekantace červených vín - používá inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného vína – dokáže přijmout a evidovat objednávku hosta, komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku, nabídnout doplňkový sortiment za účelem zvýraznění vlastnosti vín (sýry, slané pečivo apod.), řešit obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů - uvede specifické sensorické vlastnosti typické pro určité druhy vín - vysvětlí zásady skladování a ošetřování vína podle jejich druhů, charakterů a hygienických norem	7. Servis nápojů a pokrmů Servis piva čepovaného a lahvého Servis vína archívního a šumivého, nákup, ošetřování a skladování vín Teploty nápojů Servis pokrmů (snídaně, přesnídávky, obědy, svačiny a večeře)

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- používá adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování vína z hlediska teploty a vlhkosti prostředí - vysvětlí nejčastější vady vína	
- osvojí si obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí - charakterizuje jednotlivé typy, jejich vybavení a provoz - dokáže sestavit typickou nabídku pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek - popíše vinařské oblasti v ČR při sestavování vinného lístku a orientuje se v jejich rozdělení - popíše světové vinařské oblasti - sestaví pořadí nabídky vín podle gastronomických pravidel, včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína - aplikuje zásady degustování vína - orientuje hosty v nabídce vín na základě znalostí podávaných vín - doporučí vhodné jídlo k vybranému pokrmu - seznámí hosty s nabídkou ostatních alkoholických i nealkoholických nápojů	8. Společenská a zábavní střediska Kavárna a kavárenská herna – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Stroje na výrobu teplých nápojů Vinárna a vinný sklep – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek – tvorba, prezentace vinného lístku Bary – druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek Varieté a kabaret – charakteristika, interiér, jídelní lístek, nápojový lístek Koliby a salaše – charakteristika, provoz, interiér, jídelní lístek, nápojový lístek
- vyjmenuje jednotlivé zahraniční kuchyně - charakterizuje gastronomické zvyklosti zahraničních hostů - vyjmenuje a popíše speciality jednotlivých států - sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí - respektuje národní mentalitu, specifika stravovacích zvyklostí cizinců a jejich speciální inventář	4. Zahraniční kuchyně Evropa (Rakousko, Německo, VB, Francie, Itálie) Asie (Indie, Čína, Thajsko, Japonsko) Amerika (USA, Karibská oblast, Jižní Amerika) Národní zvyklosti a tradice různých etnik ve vazbě na gastronomii a způsob komunikace

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Cíl předmětu:	Cílem je, aby žáci sami volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru odbytového střediska. Žáci se seznámí s technikou složité obsluhy. Jsou vedeni k tomu, aby usilovali o nejvyšší kvalitu práce, výrobků nebo služeb, aby uspokojili požadavky klientů.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z oblasti RVP – Odbyt a obsluha, Společenská výchova, Estetická výchova a Profilující okruh číšník. Jednotlivá témata se věnují zásadám práce při přípravě míšených nápojů a pravidlům složité obsluhy, podávání speciálních pokrmů v systému složité obsluhy. Žáci vysvětlí a zdůvodní používání speciálního inventáře pro podávání těchto pokrmů. Dále se učivo zaměřuje na jednotlivé druhy odbytových středisek, na jejich vybavení, jídelní a nápojový lístek, systém obsluhy. V oblasti společensko-zábavních středisek se zaměřuje na kavárny, bary, vinárny, varieté, kabarety, koliby a salaše. Jídelní lístek a nápojový lístek sestavují ve vztahu k charakteristice těchto zařízení.
Metody a formy výuky:	Při výuce se využívá výklad, besedy, písemná cvičení, exkurze, video a internet (využívány jsou v hodinách naučná videa z www.youtube.com , https://www.gastrofest.cz/akademie). Podle možností se v průběhu roku může využít beseda s pracovníky z oboru. Dle zájmu žáků je možnost zorganizovat barmanské kurzy, kurzy vyřezávání z ovoce a ze zeleniny.

Předmět Stolníčení /2. ročník / pro obor Kuchař-číšník	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák - charakterizuje možnosti obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích - jedná profesionálně v souladu se společenským chováním - řeší možné nehody při obsluze - předchází konfliktním situacím v provozovně - charakterizuje obsluhu strážníků v závodních jídelnách a obdobných stravovacích zařízeních	1. 1 Obsluha v dopravních prostředcích Obsluha ve vlaku a na lodi Obsluha v letadle a v autobuse 1.2 Obsluha v závodních jídelnách

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- popíše organizaci práce při servisu pokrmu přímo na pokoj v mezinárodních hotelích	2. Etážový servis Organizace -office Technika a pravidla etážového servisu
- vysvětlí význam nápojů pro lidský organizmus - rozdělí nápoje a charakterizuje dle chutě a složení (ovocné šťávy, limonády minerální a stolní vody) - provede servis studených i teplých nápojů podle jejich charakteru	3. Nealkoholické nápoje Vody minerální, perlivé, limonády, ovocné a zeleninové šťávy Káva, čaj, kakao a čokoláda
- popíše historii a výrobu piva - vysvětlí přípravu teplých alkoholických nápojů - provede servis studených i teplých nápojů podle jejich charakteru - charakterizuje jednotlivé druhy alkoholických nápojů (pivo, víno, destiláty, likéry) - vyjmenuje základní druhy piv a jejich značení, vysvětlí údaje na etiketě piva, popíše sensorické hodnocení piva	4. Alkoholické nápoje Alkoholické nápoje – studené a teplé Pivo – historie, druhy, balení, vlastnosti Horké víno, punč, grog, punč, vinná pěna

Cíl předmětu:	Cílem je, aby žáci vykonávali obchodně – provozní aktivity. Sjednávají odbyt výrobků a služeb, provádějí vyúčtování, kalkulují ceny výrobků a služeb, organizačně zabezpečí gastronomické akce, prezentují provozovnu, nabízí služby a výrobky, využívají prostředky pro zlepšení prodeje. Dbají na estetiku při pracovních činnostech.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Odbyt a obsluha, Estetické vzdělávání, Komunikace ve službách, Společenská výchova. Je zařazeno učivo o různých druzích slavnostních hostin, jejich charakteristikou, sestavováním slavnostního menu pro různé příležitosti, prostíráním slavnostní tabule pro různé příležitosti, seznamuje je se zvyky zahraničních hostů. Žáci sestavují protokol slavnostní akce a provádějí závěrečné vyúčtování. Při výuce je kladen důraz na schopnost vést spolupracovníky při zajišťování těchto akcí, plánování postupů činnosti pracovníků obsluhy.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Nakonec se učivo zaměřuje na management hotelu a další hotelové služby.
Metody a formy výuky:	Je využívána forma výkladu a řízeného rozhovoru. Při teoretické výuce jsou využívány didaktické pomůcky. Využívány jsou v hodinách i naučná videa z www.youtube.com , https://www.gastrofest.cz/akademie . Dle možností se provedou besedy a exkurze, které navazují na jednotlivé celky. Klade se důraz na samostatné zvládnutí činností v odbytovém středisku. Využívá se, jak samostatného, tak skupinového přístupu k zadanému úkolu.

Předmět Stolníčení /3. ročník / pro obor Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák - vyjmenuje nejznámější vinařské oblasti u nás i ve světě - roztřídí révová vína dle barvy, technologického zpracování či obsahu cukru - Popíše historii a současnost pěstování révy vinné ve světě a na území ČR, morfologický vzhled keře révy vinné - popíše způsoby vedení a řezu, ošetřování plodných vinic v průběhu vegetačního roku - popíše světové vinařské oblasti - charakterizuje jednotlivé způsoby sklizně s ohledem na její účel - vysvětlí princip výroby vína a zpracování hroznů - popíše jednotlivé fáze produkce tichých (červených, růžových a bílých) a šumivých vín - uvede základní předpisy pro výrobu vína v ČR a v EU - orientuje se v odrůdách vinné révy pěstované v ČR i ve světě - orientuje se v systému značení vín ve světě i na území ČR	1. Přehled révových vín a lihovin Révové víno – oblasti, třídění dle původu, odrůdy a cukernatosti vady, základy vinohradnictví, výroba vína, označení vín Lihoviny – rozdělení (pálenky, likéry a lihoviny), ošetřování, vady

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vysvětlí údaje na etiketě vína a rozdělení tichých a šumivých vín podle obsahu zbytkového cukru - rozliší lihoviny dle způsobu výroby	
- rozlišuje různé druhy slavnostních hostin - vyhotoví nutné písemnosti k velkým hostinám - osvojí si základní pravidla sestavování slavnostního menu - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - teoreticky zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - uvede způsoby vyúčtování s objednavatelem - samostatně zvládá přípravu a aranžování místností a tabulí, vítání a usazování hostů, servírování a vydávání pokrmů a nápojů.	2. Slavnostní hostiny a společenská setkání Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny: banket, raut – příprava místnosti a tabule, obsluha, jiné přípravné práce Písemnosti: objednávka, pracovní příkaz, nákres tabule a její výseče Organizační zajištění slavnostní hostiny a její vyúčtování
- se průběžně písemnou a ústní formou připravuje na ZZ - samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu - vypracuje legendu, potřebnou pro praktickou část ZZ	3. Opakování k ZZ Průběžné opakování k závěrečné zkoušce

5.18 Speciální obsluha

Předmět: Speciální obsluha	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	2/64	1/32	1/32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	- vštípit žákům zásady společenského chování, vystupování a profesionálního jednání ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, péče o zevnějšek a celkový kultivovaný projev, zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb, faktory ovlivňující úspěšný prodej a získání hostů, posílení konkurenceschopnosti - vybavit žáky důležitými znalostmi a návyky z oblasti hygieny, hygienických norem, určování kritických bodů HACCP a bezpečnosti práce v provozech společného stravování - poskytnout žákům znalosti o technice odbytu výrobků a služeb ve stravovacích zařízeních - vést je k tomu, aby uměli své poznatky využívat a aplikovat je v praxi, zvládat řešení neobvyklých situací na pracovišti i s hosty, předcházet tak konfliktům - naučit žáky pracovat s odbornou literaturou z oblasti gastronomie, https://www.gastrofest.cz/ Směřování výuky do oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Výuka se zaměřuje zejména na prohloubení a praktické procvičování získaných dovedností. Požadavky vycházejí z profesních kvalifikací NSK, resp. úplné profesní kvalifikace. Žáci jsou vedeni k uplatňování estetických kritérií při přípravě, podávání pokrmů a odbytu, k uvědomování si místní, národní, evropské i světové kultury. Žáci jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a na nutnost boje proti nim.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Komunikace ve službách, Estetické vzdělávání.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Je zařazeno učivo o pravidlech společenské výchovy a o profesionálním vystupování a chování pracovníků ve veřejném stravování. Žáci se seznámí s neobvyklými situacemi při obsluze a s individuálními přístupy k hostům. Seznámí se s podporou prodeje, reklamou a dokonalou přípravou pracoviště a nových trendů v gastronomii. Osvojí si znalosti o sklepním hospodářství a výrobě piva.
Metody a formy výuky:	Důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání odborné literatury, na aplikaci získaných poznatků v ostatních předmětech a při přípravě prezentačních akcí. Dále jsou využívány praktické ukázky a procvičování daných témat. V rámci výuky se provede beseda ve spolupráci a OHS v Českém Krumlově. Vypracovávání programů na určování kritických bodů a porovnávání s pracovišti, kde žáci vykonávají odborný výcvik. Prakticky bude procvičováno řešení jednotlivých neobvyklých situací. Využívány jsou v hodinách i naučná videa z www.youtube.com , https://www.gastrofest.cz/akademie .
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při hodinách a na akcích školy, je sledována a hodnocena práce se zdroji informací, účast na diskusi a přístup k řešení úkolů. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů, prací ve skupině a písemným ověřením po probrání jednotlivých tematických celků. Kritériem hodnocení výsledků je také sebehodnocení žáka. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠZ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Kompetence k řešení problémů:</i> spolupráce při řešení s jinými lidmi, týmové řešení <i>Komunikativní a sociální kompetence:</i> adekvátní reakce na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijímání rady a kritiky. Průřezová témata: <i>Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí:</i> - jednat hospodárně – ekonomické a ekologické hledisko - aktivně vyhledávat nové informace a poznatky z oboru - aplikovat získané poznatky - rozvíjet své odborné znalosti

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Člověk a digitální svět: výuka zahrnuje také práci s digitálními materiály, jako jsou online články, videa a odborné texty. Žáci si vyhledávají, třídí a kriticky hodnotí informace. Žáci využívají digitální nástroje k rozvoji odborných dovedností. Mezi prioritami je také bezpečná a etická online komunikace. Žáci si vyhledávají, třídí a kriticky hodnotí informace od odborníků. Video zaměřené na speciální obsluhu.

Předmět Speciální obsluha /1. ročník / pro obor Kuchař -číšník	počet hodin týdně: 2 / počet hodin za rok: 64
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák - jsou vedeni k uplatňování zásad společenského chování, profesního jednání a vystupování jak v přímém osobním styku s hosty a pracovními partnery, tak v písemném projevu, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů; - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách; - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev; - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou; - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti; - charakterizuje společenská pravidla a dokáže tato pravidla používat - má kultivovaný projev, chová se profesionálně a řeší možné nehody při obsluze	1. Společenská výchova Základní společenská a profesní pravidla Společenské chování a profesní vystupování číšníka Rozhovor s hostem Jednání s hosty a řešení nepříjemných situací
- uplatňuje požadavky na hygienu v praxi - předchází nebezpečí, které by mohlo vést k úrazům, k epidemii a k poškození zdraví - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP	2. Hygiena, estetika a bezpečnost práce Praktické seznámení s obsahem a povinnostmi, které vyplývají z těchto předpisů. Hygienické předpisy v gastronomii

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- příjem skladování, příprava, tepelná úprava, udržování, výdej, zchlazování a regenerace - charakterizuje alimentární nákazy	Kritické body HACCP Alimentární nákazy
- stručně popíše a rozdělí oblečení v obsluze - vyjmenuje osobní vybavení číšníka - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku - zdržuje se xenofobních projevů - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně a srozumitelně v souladu s jazykovou normou - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti - uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí - rozpozná typy hostů a reaguje na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - dodržuje pořádek a dbá na kvalitu služeb, usiluje o získání stálých zákazníků	3. Osobnost číšníka a typy hostů Vzhled-pravidla nošení pracovního oblečení obsluhujícího Společenské chování a profesní vystupování obsluhujícího Typologie hostů Přístup k jednotlivým typům zákazníků Práce s připomínkami hostů a recenzemi
- připraví pracoviště před zahájením provozu, udržuje pořádek během provozu a provede úklid po jeho ukončení - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - podílí se na organizaci práce v různých způsobech a systémech obsluhy	4. Příprava pracoviště Příprava a údržba pracoviště Organizace práce při využití různých způsobů a systému obsluhy Inventář, použití, údržba
- dodržuje trvale platná pravidla při obsluze - dle okolností upravuje společenská pravidla - uvede základní principy oboru barman, barista, someliér - charakterizuje pomůcky číšníka, barmana a someliéra a pracuje s nimi - použije	5. Zásady a pravidla obsluhy Pravidla – rychlost, přesnost, poctivost, nehluchost, klid Společenská pravidla – rezervace, přijetí hosta, doporučení a nabídka Obor barman, barista a someliér

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Předmět Speciální obsluha /2. ročník / pro obor Kuchař -číšník	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
- použije vhodné nástroje na podporu prodeje - vybere vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt - usiluje o získání stálých zákazníků - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - vyjmenuje různé způsoby nabídky a popíše jejich výhody a nevýhody - charakterizuje druhy placení a formy prodeje - zvládá přijímání finanční hotovosti, vracení finančních prostředků, vystavování účtu, účtování a převod cizích měn - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, čárka pracuje se zúčtovací technikou	1. Formy nabídky, prodeje a placení Podpora prodeje – reklama, plakáty, akce, estetika provozovny a osobní prodej Zásady aktivního prodeje a nabídky hostů Způsoby nabídky: aktivní, pasivní, pomocí vitrín a vozíků Formy prodeje a placení: šekem, kartou, na úvěr Prodej pomocí automatů Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí Vyúčtování s hostem a odvod tržeb Pokladní a informační systémy v gastronomii, evidence tržeb
- vybere vhodný propagační nástroj pro určitý produkt - uvede základní portfolio marketingových nástrojů a jejich využití - volí a používá základní marketingové nástroje - vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním a stravovacím provozem věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	2. Zařízení jako součást jiných činností Předváděcí a reklamní akce, výstavy, vernisáže a koncerty Marketing Produkt Propagace-reklama, konkurence Podpora prodeje, osobní prodej Estetika provozovny Online komunikace, prezentace a nové technologie Pravidla pro komunikaci na webových stránkách a online prostředí
- popíše výčepní zařízení - vyjmenuje základní pravidla práce výčepníka - charakterizuje závady piva	3. Sklepní hospodářství a výroba piva Výčepní zařízení: sklad, tlakové a narážecí zařízení, chlazení, deska Pravidla čepování – po skle, pěna, množství Závady a jejich odstraňování

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- popíše a ovládá čepování nápojů včetně základní údržby výčepního zařízení - popíše jednotlivé druhy sladů a vysvětlí jejich použití pro výrobu různých druhů pív - popíše jednotlivé druhy chmele a chmelových produktů a vysvětlí jejich použití pro výrobu různých druhů pív - vysvětlí princip výroby piva a způsob zpracování surovin nutných k jeho výrobě - popíše jednotlivé fáze výroby piva, vysvětlit základní znaky kvašení spodního, svrchního a spontánního a jejich použití - vyúčtuje bezchybně tržby - popíše rozdíl v provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozovnách s tankovým a sudovým pivem	Suroviny k výrobě piva a samotná výroba
--	---

Cíl předmětu:	Prakticky procvičovat teoretické znalosti z odborných předmětů. Získávat dovednosti potřebné v odborném výcviku, s ohledem na nové trendy v gastronomii, kde se dále prohlubují. Dodržovat bezpečnost a ochranu zdraví při práci (BOZP), hygienu práce a požární prevenci. Zároveň prakticky procvičovat a prohlubovat témata, která by mohla činit problémy v odborném výcviku. Objasnit některé administrativní úkony, které jsou spojovány s odbytovým střediskem. Připravit žáky pro úspěšné vykonání závěrečné zkoušky.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Estetické vzdělávání, Komunikace ve službách, Matematika. Obsah navazuje na vědomosti získané v předmětu Stolničení, které aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů. Žáci jsou seznámeni s hygienickými požadavky na provoz společného stravování, hygienické předpisy v gastronomii podle principů systému HACCP.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Žáci se seznámí s vyšší formou složité obsluhy. V praktické části výuky si žáci samostatně vyzkouší dranžírování pstruha, flambování palačinek a míchání studeného předkrmového salátu. Prohloubí si vědomosti o speciálních studených i teplých předkrmech a jejich servírování. Zopakují si probraná témata k závěrečné zkoušce.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladen na samostatnou a skupinovou práci, na využívání dostupné literatury, na získávání poznatků z této literatury, které využije v ostatních předmětech, školních projektech a prezentačních akcích. Daná témata jsou rozebírána řízenou diskusí a získané informace jsou předávány ostatním spolužákům. Jsou využívány další metody vzdělávání – praktické ukázky, procvičování daných témat. Využívány jsou v hodinách i naučná videa z www.youtube.com , https://www.gastrofest.cz/akademie .

Předmět Speciální obsluha /3. ročník / pro obor Kuchař -číšník	počet hodin týdně: 1 / počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák	1. Složitá obsluha
- definuje a popíše základní formu složité obsluhy	Definice a popis základní formy vyšší obsluhy – přihřívání, nachservis
- popíše a vyjmenuje speciální studené a teplé předkrmy	Speciální studené předkrmy – saláty, koktejly, kaviár, ústřice, losos
- vyjmenuje inventář vhodný k servisu speciálních předkrmů	Speciální teplé předkrmy – hlemýždi, žabí stehýnka, artyčoky, chřest
- osvojí si pravidla servisu dezertů a jiných pokrmů	Servis dezertů, moučníků, kávy a digestivu
- definuje a popíše vyšší formu složité obsluhy	2. Vyšší forma složité obsluhy
- samostatně provede flambování, dranžírování atd.	Definice a popis vyšší formy složité obsluhy – dochucování pokrmů
- předvede míchání salátu	Flambování, dranžírování, míchání salátu – definice, inventář, druhy,
- popíše a vyjmenuje pokrmy vhodné k dohotovování	bezpečnost a hygiena při dohotovování pokrmů
- samostatně zvládá přípravu tabule, stolnění a obsluha, zejména při	Kuře, sele, tatarský biftek, špagety, fondue
zvláštních příležitostech včetně dohotovení jídel u stolu a jejich	
konečné úpravy. Roznos jídla a nápojů. Samostatná obsluha veškerým	
sortimentem pokrmů a nápojů, včetně úpravy stolu.	
- popíše zakončení provozu	3. Zakončení provozu
- samostatně provede úklid stolů, odnos použitého nádobí a sklenic	Pravidla rozloučení s hosty

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- správně myje a leští skla	Inventář – ošetření, přepočítání
- zopakuje probraná témata k závěrečné zkoušce	4. Opakování
- se průběžně písemnou a ústní formou připravuje na závěrečnou zkoušku	Průběžné opakování k závěrečné zkoušce
- samostatně zodpoví odbornou otázku z předmětu	
- je schopný zacházet a pracovat s digitálními technologiemi	
- má určitý nadhled nad tím, co digitální technologie kolem nás ovlivňují a schopnost na to vědomě a s porozuměním reagovat	
- uvede základní principy oboru barman, barista, someliér	

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.19 Potraviny a výživa

Předmět: Potraviny a výživa	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	2/64	1/32	1/32

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Žáci rozumí činnost trávicí soustavy, metabolismu člověka, umí získané informace aplikovat v praxi. Žáci rozlišují potraviny rostlinného a živočišného původu, s jejich druhy a vhodností pro technologické zpracování podle zásad racionální a zdravé výživy, s požadavky na jejich jakost a skladování. Žáci získají znalosti o surovinách, potravinách, polotovarech i hotových výrobcích i s jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování podle principů systému HACCP. Jsou schopni vyhledat a předat informace získané pomocí AI a digitálních nástrojů ke zlepšení odborných dovedností týkající se specifického způsobu stravování. Aplikují poznatky v praxi. Žáci jsou vedeni tak, aby se naučili kriticky myslet, aby dokázali zkoumat věrohodnost informací, nenechali se manipulovat, vytvořili si vlastní názor. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci jsou vedeni k uplatňování estetických kritérií při přípravě a podávání pokrmů, k rozlišování místní, národní, evropské i světové kultury a sledování nových trendů v gastronomii. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.
Charakteristika učiva:	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Výroba pokrmů, Vzdělávání pro zdraví</i>. Učivo je zaměřeno na způsob fungování trávicího systému a na složení potravin. Při charakteristice potravin rostlinného a živočišného původu je kladen důraz na jednotlivé druhy rostlinné stravy a to na ovoce, zeleninu, brambory, luštěniny, obiloviny a mlýnské výrobky, houby a na živočišné produkty maso a mléčné výrobky. Obsah učiva se věnuje základnímu rozdělení masa a masných výrobků, aby žák byl

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	schopen rozpoznat jednotlivé druhy a části masa, správně je charakterizovat a zařadit do jakostních tříd. Samostatně jsou zahrnuty do učiva pochutiny včetně koření, kávy, kávovin, čaje a ostatních druhů pochutin. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem <i>Odborný výcvik, Technologie, Speciální technologie</i>.
Metody a formy výuky:	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné a skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím didaktických pomůcek – videa – naučných a instruktážních filmů, AI a na internetové prezentace. Při výuce se používají odborné knihy, časopisy a prezentace, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy. Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací, které se týkají zadaných témat. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze, AI a digitální nástroje.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při hodinách a na akcích školy, je sledována a hodnocena práce se zdroji informací, účast na diskuzi a přístup k řešení úkolů. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Kritériem hodnocení výsledků je také sebehodnocení žáka. Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, vypracováním domácích úkolů a prací ve skupině a písemným ověřením po probrání jednotlivých tematických celků. Klasifikace vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění</i> – absolventi jsou schopni: - uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace, umět se vhodně prezentovat - využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení - uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, odborně se rozvíjet - adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky - žák komunikuje elektronickou poštou, je schopen získávat informace z celosvětové sítě Internet <i>Digitální kompetence:</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešení problém použít
- vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu
- při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním
- při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje
- při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

Průřezová témata:

Občan demokratické společnosti

- cílevědomě usilovat o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti

Člověk a životní prostředí

- jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické
- chápe význam životního prostředí pro člověka
- jedná hospodárně se surovinami i hotovými pokrmy

Člověk a svět práce

- vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru
- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, tedy i ke vzdělávání
- mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru, o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky

Člověk a digitální svět

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností a sebehodnocení
- žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu.
- žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí
- žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Potraviny a výživa/ 1. / Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 2/ počet hodin na rok: 64
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vysvětlí princip trávení a vstřebávání živin - objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - charakterizuje specifika stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě - uvede příklady souvislostí nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu - vysvětlí úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	1. Trávicí soustava Jednotlivé části trávicí soustavy, fungování, přeměna živin, proces trávení Diferenciace ve výživě, nesprávné stravovací návyky, dietní stravování, racionální výživa a civilizační choroby
- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska původu, druhů, technologického využití a významu ve výživě - využívá znalosti o potravinách ve výživě - dokáže charakterizovat využití potravin při tepelném zpracování - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Potraviny Význam pro lidský organismus, rozdělení, hodnocení kvality, jednotlivé složky potravin – bílkoviny, tuky, glycidy, minerální látky a vitaminy, konvence, aditiva

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- využívá znalosti o potravinách ve výživě - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin pro lidský organismus - charakterizuje jejich využití při tepelném zpracování - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	3. Potraviny rostlinného původu <i>Ovoce – složení, rozdělení, význam, použití</i> <i>Zelenina – složení, rozdělení, význam, použití</i> <i>Brambory – složení, rozdělení, význam, použití</i> <i>Luštěniny – složení, rozdělení, význam, použití</i> <i>Obiloviny a mlýnské výrobky – složení, rozdělení, význam, použití</i> <i>Houby – složení, rozdělení, význam, použití</i> <i>Sladidla – druhy, vlastnosti, použití</i>
- vysvětlí význam a vliv pochutin na lidské zdraví, jejich prospěšnost i špatný vliv - vhodně používá správné pochutiny při tepelném zpracování - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	4. Pochutiny <i>Koření – rozdělení, druhy, význam, použití</i> <i>Káva, kávoviny, čaj – charakteristika, druhy, význam</i>
- docenuje přínos ostatních druhů pochutin při přípravě a dochucování pokrmů - vysvětlí požadavky na ošetřování a skladování různých druhů potravin - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	5. Ostatní druhy pochutin <i>Sůl, ocet – výroba, druhy, význam</i> <i>Pikantní omáčky, hořčice, polévkové koření, kypřící prostředky</i>

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vysvětlí význam potravin živočišného původu pro lidský organismus z hlediska jejich složení - využívá správné technologické postupy a tepelné úpravy potravin, vzhledem k jejich složení a jejich znehodnocení - charakterizuje jednotlivé druhy masa podle zdrojů, zná pro výživu - zjistí význam zrání masa pro další použití při přípravě pokrmů - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	6. Potraviny živočišného původu <i>Mléko a mléčné výrobky</i> – význam, složení, druhy, jakost <i>Vejce</i> – složení, druhy, jakost, nákazy <i>Maso</i> – význam ve výživě, rozdělení, charakteristika, složení, jednotlivé druhy masa, skladování
- je schopen rozlišit jednotlivé druhy masa podle základních znaků - jednotlivé druhy masa rozděluje podle kuchyňského použití a podle jakostních tříd - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	7. Jateční druhy masa <i>Hovězí, telecí, vepřové, skopové, jehněčí a kůzlečí maso</i> - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, upotřebení, skladování
- oceňuje přínos drůbežího masa a ryb v dietním stravování - rozlišuje charakteristické znaky jednotlivých druhů mas a ví, jak je potlačit nebo naopak zvýraznit - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	8. Ostatní druhy masa <i>Drůbež, ryby, zvěřina</i> - rozdělení, význam ve výživě, složení, jakost, skladování

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- se seznámí se specifickými druhy masa a jeho složení a přípravou	9. Korýši, měkkýši, obojživelníci Jednotlivé druhy pro použití, charakteristika, význam, specifika jednotlivých druhů.
- rozděluje jednotlivé druhy masných výrobků podle způsobu výroby - je schopen zařadit jednotlivé druhy masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování - vysvětlí označení potravin a jejich skladování - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	10. Masné výrobky <i>Uzeniny</i> – význam, složení <i>Konzervy a polokonzervy</i> Rozdělení a skladování masných výrobků

Cíl předmětu 2. ročník:	Cílem předmětu je seznámit žáky s požadavky na hygienu v gastronomii, s trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách podle principů systému HACCP a bezpečnosti práce v provozu společenského stravování. Žáci jsou schopni používat jednotlivé druhy masa a masných výrobků při výživě, vysvětlit jeho význam pro lidský organismus, jeho nezastupitelné zařazení na jídelní lístek. Žáci se podrobně seznámí s druhy a výrobou jednotlivých nápojů. Žáci budou schopni určit podle etikety jednotlivé znaky a charakter nápojů. Žáci jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se specifických způsobů stravování, aplikují poznatky v praxi.
Charakteristika učiva:	Žák je schopen rozpoznat jednotlivé druhy nápojů, seznámí se s problematikou párování jídla s vínem. Dále se žáci seznámí s jednotlivými typy diet a se zásadami správné výživy. Získané poznatky žák aplikuje v dalším odborném předmětu – <i>Technologie a Odborný výcvik</i>
Metody a formy výuky:	Při hodinách je volena forma výkladu, diskuse a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou a exkurze. Dle možností jsou využívány názorné pomůcky, nástěnné obrazy, návštěvy výstavy Gastrofest České Budějovice. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které získá při těchto návštěvách. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Potraviny a výživa/ 2. / Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin na rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů nápojů, uvede označení nápojů a údajích na etiketách jednotlivých druhů nealkoholických i alkoholických nápojů - vyjmenuje typické nápoje pro jednotlivé státy, dokáže je stručně charakterizovat a stručně popsat jejich výrobu. - vysvětlí vliv alkoholu na lidské zdraví a možnosti boje proti alkoholismu a dalším návykovým látkám - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	1. Nápoje <i>Nealkoholické nápoje</i> – význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů <i>Alkoholické nápoje:</i> pivo – suroviny, výroba, tržní druhy, pivní zařízení, ošetřování vino – pěstelské oblasti, význam, charakteristika, výroba, jednotlivé druhy, rozdělení, choroby a vady, skladování lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroby, tržní druhy Vliv alkoholu na lidské zdraví, boj proti alkoholismu
- objasní podstatu racionální výživy, rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Správná výživa a způsoby stravování Zásada správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus Stravovací návyky, obezita, kouření, drogy a další návykové látky

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Cíl předmětu 3. ročník	Žáci jsou schopni vyhledat a předat informace týkající se specifických způsobů stravování, aplikují poznatky v praxi. Žáci pochopí souvislost mezi správnou výživou, zdravým životním stylem a prevencí onemocnění. Jsou upozorňováni na nebezpečí alkoholismu a dalších návykových látek v souvislosti s profesí a nutnost boje proti nim. Uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích podle principů systému HACCP. Mají přehled o výživě a nových trendech v gastronomii. Znájí zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, sestavují jídelní lístek podle pravidel racionální výživy.
Charakteristika učiva:	V části věnované správné výživě se žáci seznámí se zásadami racionální výživy, aby dokázali tyto vědomosti aplikovat při praktickém sestavování jídelních lístků pro různé skupiny strávnicků. Kapitola <i>Diety</i> je zařazena proto, aby žáci byli schopni sestavit jídelní lístek na základě různých omezení ve výživě a dokázali se orientovat v různých druzích diet. Jsou vedeni k uplatňování zásad racionální výživy, získávají důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování
Metody a formy výuky:	Při hodinách je volena forma výkladu, diskuze a řízeného rozhovoru, práce s odbornou literaturou a exkurze. Dle možností jsou využívány názorné pomůcky, nástěnné obrazy, pořádány exkurze a navštěvovány výstavy. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získá při těchto odborných exkurzích. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy, ve kterých žák vyhledává a srovnává jednotlivé informace z oblasti potravin a výživy.

Potraviny a výživa/ 3. / Kuchař - číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin na rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
- charakterizuje úlohu dietního stravování, vyjmenuje hlavní typy léčebných diet - vysvětlí rozdíly v jednotlivých stravovacích skupinách - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení	1. Diferencovaná strava Výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob Strava v různých pracovních podmínkách, dietní stravování, druhy diet

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	
- sestaví různé typy jídelních lístku podle skupin obyvatel - sestavuje jídelní lístky podle nových trendů ve výživě - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Progresivní příprava jídel Směry ve výživě, stravování vybraných skupin osob podle nových trendů ve výživě, sestavování jídelníčků pro různé skupiny obyvatel na základě zvláštních požadavků
- dovede samostatně uplatnit získané poznatky při zpracování úkolu a vhodně je prezentovat - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	3. Opakování k ZZ Průběžně od března do konce května

5.20 Psychologie a etiketa

Předmět: Psychologie a etiketa	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	0	0

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je aplikovat zásady společenského chování na podmínky v gastronomickém provozu. Současně pracovat na sebepoznání, sebehodnocení a postupně vytvářeném profesionálním postoji, komunikaci s hosty, utváření pocitu jejich uspokojení. Žáci jsou vedeni k péči o zevnějšek a celkový kultivovaný projev. Zdůrazněn je význam komunikace v oblasti služeb.
Charakteristika učiva:	Učivo tvoří témata z obecné psychologie, zabývající se osobností člověka a její socializace. Společenská výchova kultivuje osobnost žáka, žák je informován mimo jiné o pravidlech společenského chování, o tom, jak se pohybovat ve společnosti a především, jak jednat se zákazníkem. Vyučování vede žáky k osvojení zásad duševní hygieny a zdravého životního stylu. Žák si osvojuje psychologické aspekty komunikace se zákazníkem, profesní vystupování a zásady společenské etikety. Pozornost se věnuje jednání s osobami vyžadujícími zvláštní péči a s cizinci.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladem na samostatnou i skupinovou práci, na využívání dostupné odborné literatury a internetu, AI. Žáci využijí získané znalosti v ostatních odborných předmětech, školních projektech a při přípravě prezentačních akcí. Pro výuku jsou využívány obrazové materiály, odborné texty, exkurze prezentace a moderní didaktická technika.
Hodnocení žáků:	Hodnocení jednotlivců je numerické v kombinaci se slovním. Vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při hodinách a na akcích školy, je sledována a hodnocena práce se zdroji informací, účast na diskusi a přístup k řešení úkolů. Jsou využívány metody diagnostické a kontrolní (hodnocení vědomostí, pracovních úloh, kontrola spojování dovedností a vytváření pracovních návyků). Znalosti jsou ověřovány pomocí písemných testů, ústního zkoušení, prací ve skupině a písemným ověřením po probrání jednotlivých tematických celků. Kritériem hodnocení žáka je také sebehodnocení. Klasifikace vychází z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Komunikativní kompetence, Kompetence k učení, Personální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění, Matematické kompetence

– absolventi jsou schopni:

- uplatňovat komunikativní, personální a interpersonální dovednosti a numerické aplikace, umět se vhodně prezentovat
- využívat ke svému učení zkušeností jiných lidí, kriticky hodnotit výsledky svého učení
- uvědomovat si své přednosti, meze i nedostatky, odborně se rozvíjet
- adaptovat se na pracovní prostředí a nové požadavky
- správné používání a převádění jednotek, výpočty spotřeby, kalkulace

Digitální kompetence:

- žák využívá digitální technologie, kombinuje je a samostatně rozhoduje, které pro jakou činnost či řešený problém použít
- vytváří vlastní portfolio zdrojů informací, promyšleně buduje svou digitální identitu a zajímá se, jak k ní přispívají ostatní, kontroluje svou digitální stopu
- při používání digitálních technologií předchází situacím ohrožující tělesné i duševní zdraví
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k ostatním
- při vyhledávání informací na internetu rozpozná důvěryhodnost zdroje
- při práci s digitálními technologiemi využívá kritické myšlení

Průřezové téma:

Občan demokratické společnosti

- cílevědomě usilovat o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání a vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti

Člověk a životní prostředí

- jednat hospodárně, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické, ale také ekologické

Člověk a svět práce

- vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovat získané poznatky, pěstovat kladný vztah k oboru

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Člověk a digitální svět

- žák umí efektivně vyhledávat, hodnotit a organizovat digitální zdroje
- žák využívá AI a digitální nástroje ke zlepšení odborných dovedností a sebehodnocení
- žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu.
- žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí
- žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

Psychologie a etiketa/ 1. ročník / Kuchař -číšník	počet hodin týdně: 1/ počet hodin na rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - bude odolný a připravený pro zvolenou profesi nejen fyzicky, ale i psychicky - vysvětlí důležitost psychologie v oboru	1. Úvod Význam a využití psychologie a společenské výchovy pro pracovníky v gastronomickém provozu
- si ujasní vztah sám k sobě, druhým lidem, přírodě, práci - naučí se usměrňovat svůj temperament - charakterizuje osobnost člověka - je připraven pro zvolenou profesi nejen po stránce zdravotní, psychické, ale i odborné a morální - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	2. Osobnost člověka - vymezení osobnosti - struktura osobnosti - charakter - temperament - profil osobnosti pracovníka v gastronomickém oboru
- chápe pojem socializace, sociální prostředí, role a pozice - zvládne verbální komunikační prostředky, i své neverbální projevy - rozumí významu „první dojem“	3. Osobnost člověka z hlediska sociální psychologie - vliv společenského prostředí na utváření osobnosti - sociální prostředí

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-je připraven na roli pracovníka v gastronomickém provozu - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	- proces přizpůsobování normám - osobnost ve společenských situacích
-umí dobře vycházet s lidmi -osvojí si pilíře společenských pravidel i další vlastnosti usnadňující jednání s lidmi, vysvětlí pojem empatie a asertivity -je připraven na nejrůznější situace, ve kterých se může ocitnout - využívá interaktivní výukové programy - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	4. Společenské chování - vznik společenského chování - první kontakty - společenská zábava - cestování, volný čas
-vysvětlí pravidla chování číšníků na pracovišti -kriticky přistupuje ke svému zevnějšku a pečuje o něj -zodpovědně pečuje o své psychické zdraví -dokáže se kulturně ústně projevoval, ovládá neverbální komunikaci -rozlišuje vhodné a nevhodné prvky -žák je schopen rozeznat různé typy hostů - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	5. Vystupování a chování číšníka -obecná pravidla chování číšníků - osobnost a vzhled číšníka - psychologické aspekty komunikace se zákazníkem - společenské chování a profesní vystupování, etika a estetika -typologie hostů
-umí řešit běžné i neobvyklé situace s ohledem na druhy hostů	6. Řešení neobvyklých situací v gastronomii

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- vysvětlí různé zvyky a rituály spojené s nejrůznějšími společenskými akcemi - ovládá zásady profesního vystupování - orientuje se v módních trendech - využívá online výukové platformy, webové stránky, výuková videa a cvičení - vyhledává, zpracovává a interpretuje data pomocí digitálních nástrojů - spolupracuje a komunikuje v digitálním prostředí-online	- psychologické aspekty komunikace se zákazníkem - řešení problémů - estetická stránka
---	--

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.21 Písemná elektronická komunikace

Předmět: Písemná elektronická komunikace	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	1/32	1/32	0

Pojetí vyučovacího předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je seznámit žáky s obsluhou a funkcemi osobního počítače či notebooku, naučit je psát desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem. Seznámit žáky se základy obchodní korespondence. Získané dovednosti používat při vyhotovování různých písemností, vypracovávat zadané úkoly v přiměřené rychlosti s důrazem na přesnost a pracovat s normou ČSN 01 6910 pro vypracování písemností. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí Žáci jsou vedeni k tomu, aby pracovali kvalitně, pečlivě a dodržovali předepsané normy.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Komunikace ve službách</i>. Je zařazeno učivo o obsluze a funkcích osobního počítače či počítače přenosného (notebook). Základem učiva je zvládnutí klávesnice desetiprstovou hmatovou metodou, jednoduché úpravy textu. Seznámení s náležitostmi obchodních písemností podle ČSN 01 6910. Obsah učiva předmětu navazuje na vědomosti získané v předmětech <i>český jazyk, technika prodeje, ekonomika a informační a komunikační technologie</i> a tyto vědomosti žák aplikuje při vypracovávání zadaných úkolů.
Metody a formy výuky:	Velký důraz je kladen na samostatné a spolehlivé ovládání osobního počítače či počítače přenosného na procvičování písmen ve všech jeho řadách desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání zrakem. Je zde využívám internetové programy, které žáka vedou k samostatnosti, aby si udávala svoje tempo učení na klávesnici u PC stroje. U žáka s poruchami učení je zvolen individuální přístup.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Hodnocení žáků:	Převládá hodnocení strojopisných textů – přesnost a rychlost. Hodnocení je numerické v kombinaci se slovním. Důležitým kritériem hodnocení je úprava písemností, pečlivost, pořádek při zakládání. Při tvorbě obchodních dopisů je důležitým faktorem úroveň vyjadřování a schopnost jasně vystihnout účel dopisu. Znalosti žáka jsou pravidelně ověřovány po probraných tematických celcích. U žáků s poruchami učení je zvolen individuální přístup. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků Školního řádu SOŠ a SOU v Českém Krumlově.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <i>Studijní kompetence</i> - žák si vytváří vhodné studijní návyky, - ovládá obsluhu počítače či přenosného zařízení (notebook) - naučí se psát desetiprstovou hmatovou technikou se zřetelem zejména na přesnost, - osvojí si základy obchodní korespondence, - umí vyhotovit písemnosti obchodního i soukromého charakteru, - rozumí zadání úlohy, využívá vědomostí dříve nabytých, - navazuje na vědomosti získané v předmětu český jazyk a v odborných předmětech, - učí se systematickosti a pečlivosti, - upevňuje si získané dovednosti. <i>Komunikativní kompetence</i> - žák je schopen se vyjadřovat přiměřeně účelu jednání, - zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty. <i>Personální kompetence</i> - žák využívá vědomostí a zkušeností dříve nabytých, - využívá zkušeností jiných lidí, - dovede ocenit úspěchy druhých, případně se na nich podílet. <i>Občanské kompetence</i> - žák uznává hodnoty a postoje důležité pro život v demokratické společnosti a dodržuje je, - respektuje práva a osobnost druhých,

KUCHAR-ČIŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- dodržuje morální principy a zásady společenského chování,
- má úctu k mateřskému jazyku, vyjadřuje se kultivovaně.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- žák si vytváří během studia pozitivní vztah k povolání a práci,
- získá základní znalosti a dovednosti potřebné pro své případné podnikání.
- Odborné kompetence
- žák si osvojí psaní desetiprstovou hmatovou metodou, jednoduché úpravy textu se zaměřením na přesnost
- vyhotovuje administrativní agendu spojenou s obchodními operacemi a z oblasti pracovněprávních vztahů, řízení podniku a platebního styku

Digitální kompetence:

- žák píše desetiprstovou hmatovou metodou ve vhodném online programu (např: psaní hravě)
- žák vytváří dokumenty v MS Word - zpracovává tabulky v MS Excel
- žák tvoří prezentace v MS PowerPoint - používá online nástroje Canva
- dokáže odeslat e-mail se všemi náležitostmi

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- žák má vhodnou míru sebevědomí, zodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku,
- je připraven na soužití ve společnosti, uznává osobní svobodu ostatních, je tolerantní, ochotný se angažovat v dobré věci,
- je veden k úctě k materiálním a duchovním hodnotám, žák dovede jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách, hledat řešení a kompromisy,
- má úctu k mateřskému jazyku.

Člověk a životní prostředí

- žák respektuje principy udržitelného rozvoje,
- má ve svém osobním i profesním jednání odpovědný přístup k životnímu prostředí,
- rozvíjí a aplikuje získané poznatky z této oblasti.

Člověk a svět práce

- žák získá dobrý vztah k práci, váží si práce druhých, prohlubuje si svoji kvalifikaci.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Člověk a digitální svět - žák si uvědomuje vliv digitálních technologií na každodenní život i pracovní prostředí. - žák si osvojuje zodpovědné, bezpečné a etické chování v digitálním prostředí. - žák využívá digitální technologie k rozvoji svého vzdělávání a osobního růstu. - žák chrání sebe i ostatní před riziky digitálního prostředí a dbá na bezpečnost svých údajů. - žák si uvědomuje význam celoživotního vzdělávání v digitální oblasti a rozvíjí své digitální dovednosti. - žák kriticky hodnotí informace z digitálních zdrojů a používá je efektivně. - žák dokáže spolupracovat a komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.
Cíl předmětu 2. ročník	Cílem předmětu je využívat znalosti a dovednosti získané v 1. ročníku a dále je upevňovat a rozvíjet - psaní desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem, ovládat funkce elektronického psacího stroje. Vést žáky k tomu, aby zadané úkoly zpracovávali v přiměřené rychlosti a přesnosti s důrazem na přesnost. Vybavit žáky všestrannými vědomostmi o vyhotovování písemností, které se týkají obchodních operací v prodejně a vyřízení reklamace, zvládat běžnou úpravu obchodních dopisů. Prohlubovat znalosti o práci s normou ČSN 01 6910 pro psaní a umět ji používat při vyhotovování obchodní korespondence.

Písemná a elektronická komunikace/ 1. ročník/ PR a KČ	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: -charakterizuje bezpečnost práce při práci s PC či přenosným zařízením (notebook) -charakterizuje zásady zdravé práce s PC či přenosným zařízením (notebook)	Bezpečnost práce s PC či přenosným zařízením (notebook)

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- procvičí psaní desetiprstovou hmatovou metodou bez vyhledávání jednotlivých kláves zrakem v přiměřené přesnosti a rychlosti - pracuje s online programy na procvičování a vyhodnocování chybovosti	Procvičení desetiprstové hmatové metody Nácvik psaní na střední řadě - d, f, j, k, a, ů, s, l, g, h, Nácvik psaní na horní řadě - r, u, e, i, o, p, t, z, Nácvik psaní na dolní řadě - n, v, m, b, c, x, y, Nácvik psaní na číselné řadě - ř, á, č, í, š, ě, ž, ý, é Velká písmena, interpunkce (tečka, čárka, pomlčka, rozdělovací znaménko), automatické podtrhávání Shrnutí obsluhy písemné klávesnice Souvislé všeobecné a odborné texty, třetí znaky klávesnice na horní řadě Číslice, psaní do sloupců, znaménka, značky Použití tabulátoru Číselné, časové údaje, hodnotové kalkulace, početní výkony, chemické značky, fyzikální jednotky
- dalšími úkoly procvičuje rychlost a přesnost psaní	Zvyšování rychlosti a přesnosti psaní
-zpracovává texty podle předlohy a dle zadání učitele s tabulkami, sloupců, čísel, provádí jednoduché výpočty pomocí funkcí- textového editoru Word či Exel -výpočty zapisuje dle zásad normy ČSN 01 6910 -správně používá tabulátory -správně zapisuje číselné údaje, rozlišuje, zda se jedná o hodnotové kalkulace, chemické značky či fyzikální jednotky	Zpracování odborných textů Cizojazyčné testy Souvislé texty
-vyhotovuje písemnosti spojené s obchodním věcně, jazykově a formálně správně, ve shodě s normalizovanou úpravou písemností	Normalizování úprava a obchodního dopisu Formáty papíru a obálek.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

-vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty -nadepíše správnou adresu adresáta i korespondenta -vypíše odvolávací údaje vhodné pro adresáta -vhodně vybere předmět dopisu -vhodně osloví adresáta -sestaví vhodný text daného písemného dokumentu -správně se podepíše v písemné dokumentu či obchodním dopisu -přiloží přílohy k písemným dokumentům či obchodním dopisům	Adresy – úprava na obálkách a dopisech. Celková úprava dopisu. Zásady stylizace dopisu, Odvolávací údaje Předmět dopisu Oslovení Struktura dopisu Pozdrav Podpis Přílohy
---	--

Písemná a elektronická komunikace/ 2. ročník/ PR a KC	počet hodin týdně: 1/ počet hodin za rok: 32
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
-vypracuje vypracovat několik druhů obchodních dopisů, které souvisejí s obchodem a komunikaci v obchodě či v jiném obchodním sektoru V rámci nabídky vyhotoví dle vlastního návrhu prospekt na slevovou akci, reklamu na akci, reklamu na nový výrobek, inzerát do novin na novou službu	Druhy dokumentů obchodního charakteru Poptávka Nabídka Žádost o úpravu objednávky Odpověď na žádost o úpravu objednávky Objednávka Potvrzení objednávky Odmítnutí objednávky Avízo Dodací list Faktura Reklamace Odpověď na reklamaci Urgence

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Upomínka Odpověď na upomínku
- využívá získané znalosti a dovednosti při zpracování odborných textů ve formě zadaných úkolů (žák zpracuje jídelní lístek, tabulku s kalkulací)	Všeobecné a odborné texty
-vyhotovuje právní dokumenty	Dokumenty právního charakteru Plná moc Dlužní úpis Potvrzenka

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

5.22 Odborný výcvik

Předmět: Odborný výcvik	1. ročník	2. ročník	3. ročník
počet týdenních hodin/ počet hodin celkem	6/192	17,5/560	17,5/560

Ročník: 1.

Počet hodin celkem: 192

Pojetí předmětu:

Cíl předmětu:	Škola umístí žáky při jejich přípravě v odborném výcviku do reálného pracovního prostředí u zaměstnavatelů nebo do modelového pracovního prostředí, kde je zajištěn reálný styk se zákazníky. Vytvořit u žáků dovednosti potřebné při technologii přípravy pokrmů, naučit je používat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu a dbát na jejich údržbu a bezpečnost. Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii při výrobě pokrmů podle principů systému HACCP. Respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin, znát způsoby skladování potravin a nápojů. Rozvíjet aktivní přístup žáků k pracovním činnostem, pracovnímu životu a své profesní kariéře, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupovat k týmové práci. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí. Výuka se zaměřuje zejména na prohloubení a praktické procvičování získaných dovedností. Požadavky vycházejí z profesních kvalifikací NSK, resp. úplné profesní kvalifikace. Žáci jsou vedeni k uplatňování estetických kritérií při přípravě, podávání pokrmů a odbytu, k uvědomování si místní, národní, evropské i světové kultury.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP- Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace. 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.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Seznámí se se základy normování při přípravě teplých pokrmů z Receptur teplých pokrmů. Orientuje se v základních tepelných úpravách, ve zpracování surovin. Dokáže připravit základní a speciální druhy hnědých a bílých polévek, ovládá základní technologické postupy přípravy základních omáček typických pro českou kuchyni s ohledem na estetiku při výrobě. Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami, používaných při odborném výcviku. Využívá moderní technologická zařízení ve výrobním středisku. Získané poznatky dokáže aplikovat v odborných předmětech v teoretickém vyučování. Kladen je důraz na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, pracovněprávní problematiku BOZP a bezpečnost výrobních zařízení.
Metody a formy výuky:	Při praktické výuce v odborném výcviku je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, vlastní vyzkoušení a práce s odbornou literaturou. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány Receptury teplých pokrmů, odborné časopisy a další odborná literatura. Žák je veden k jejich správnému využívání. Žáci se zúčastňují různých akcí školy -úzká spolupráce s některými partnery v Českém Krumlově a okolí- exkurze, rauty, prezentace, soutěže apod.
Hodnocení žáků:	Je používáno numerické a slovní hodnocení. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, využívání pracovní doby, aktivita. Kritériem hodnocení výsledků je také sebehodnocení žáka. Průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly-normování. Podle množství a kvality práce je žák (ve druhém a třetím ročníku) ohodnocen i finanční formou na základě dosažených pracovních výsledků, plnění jednotlivých úkolů s ohledem na množství odpracovaných hodin (produktivní práce) podle platných předpisů a současné výše minimální mzdy. Klasifikace vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SOŠ a SOU Český Krumlov.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: Během odborného výcviku jsou uplatňovány všechny klíčové kompetence. Vzdělávání je zaměřeno na vytvoření pozitivního vztahu k oboru a zvládnutí všech potřebných dovedností při vykonávání povolání kuchaře nebo číšníka, řešení problémů s jinými lidmi (týmová práce) <i>Komunikativní a sociální kompetence</i> – adekvátní reakce na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání, přijímání rady a kritiky <i>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnik. aktivitám</i> - vhodná komunikace s potenciálními zaměstnavateli, umění prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle. Ovládat obecní práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Matematické kompetence - správně používat a převádět běžné jednotky. Žák si musí být vědom náročnosti svého oboru, umět se vyrovnat s pracovními i osobními problémy a dokázat se přizpůsobit pracovním podmínkám.

Průřezové téma:

Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí:

Zacházet odpovědně se surovinami, svěřeným majetkem a inventářem, pracovat v souladu s ekonomickým a ekologickým hlediskem

- naučit se řešit konfliktní situace
- spolupracovat v kolektivu spolupracovníků
- aplikovat a rozvíjet získané poznatky, nové technologie a trendy
- přijímat odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání

Člověk a digitální svět- používání digitálního učebního materiálu, normování potravin, skladové hospodářství, HACCP

Předmět / ročník / pro obor – pro obory Praktická cvičení / 1. / kuchař-číšník	počet hodin týdně / počet hodin za rok 3 h (část 1) + 3 h (část 2) / 192
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání - část 1 (výroba) a část 2 (odbyt)
Žák - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností - uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP	Část 1 a část 2 Bezpečnost, ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost výrobních zařízení HACCP Zápis úrazu Hygiena Ochranné pomůcky

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád - vyjmenuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	
- pečuje o zevnějšek, vhodně se obléká a dbá i na zdravotní hledisko - rozezná jednotlivé druhy inventáře a dokáže daný inventář správně použít	Část 1 a část 2 Inventář a ochranné pomůcky Oblečení a obuv na praxi – osobnost, vzhled Povinnosti kuchaře a číšníka Společenské chování a profesní vystupování
- samostatně provádí kalkulaci pokrmů a nápojů - vysvětlí podstatu jednotlivých kulinářských technik a postupů při přípravě pokrmů Část 2 - rozlišuje základní vybavení na úseku obsluhy a dokáže je vhodně používat - samostatně složí ubrousky do různých tvarů dle druhu slavnostních hostin - vysvětlí organizaci práce ve skladu, vedení evidence zásob	Část 1 Normování a dávkování pokrmů Příprava výrobního střediska Základní kulinářské techniky Část 2 Vybavení a zařízení na úseku obsluhy, skládání ubrousků Příprava odbytového střediska
- popíše technologické postupy a vhodné přílohy k nejznámějším pokrmům - dokáže si postupy najít v recepturách - určí obsah alergenů v jednotlivých pokrmech Část 2 - připraví pracoviště před zahájením provozu - charakterizuje pravidla prostírání stolů - využívá znalosti o estetice a hygieně	Část 1 Technologické postupy a vhodné přílohy k pokrmům, příprava doplňků k hlavním jídlům Druhy alergenů Část 2 Příprava pracoviště Prostírání stolů Estetika Druhy hygieny

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- rozlišuje a pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - převezme pracovní úkoly podle pracovních plánů - popíše proces pracovních činností v běžném provozu při směně - provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	
- zjistí, jak vypadá profesionální vybavení kuchyně a restaurace a provoz	Exkurze hotel – vybavení kuchyně a restaurace
Část 1 - hospodárně nakládá se surovinami, energií, vodou, plynem Část 2 - vyhodnotí zásady gastronomických pravidel - využívá znalosti o formách prodeje a způsobech nabídky - dokáže sám vytvořit vhodnou reklamu - ovládá zásady aktivního prodeje a umí je využívat	Část 1 Předběžná příprava rostlinných potravin - krájení, vážení, škrabání, čištění a omývání Rozmrazování, nakládání a máčení Část 2 Gastronomická pravidla a jejich využití v praxi Marketing-produkt -propagace – reklama, formy prodeje a způsoby nabídky, zásady aktivního prodeje, konkurence -podpora prodeje, osobní prodej - estetika provozovny - online komunikace, prezentace a nové technologie
- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - ovládá přípravu běžných druhů polévek - charakterizuje jednotlivé tepelné úpravy základních potravin Část 2 - ovládá všechna základní pravidla společenské výchovy a aktivně ji využívá	Část 1 Základní tepelné úpravy potravin - vaření, dušení, pečení, smažení - příprava bílých a hnědých polévek-jednotlivé druhy vývarů - suroviny na přípravu polévek - dochucování a zjemňování polévek Část 2 Společenská výchova
Část 1	Část 1 Bezmasé pokrmy z brambor, rýže, těstovin, vajec, sýrů a luštěnin

KUCHAR-ČIŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- ovládá správný pracovní postup dušení - dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin - popíše jednotlivé přílohy z různých druhů základních surovin - popíše význam příloh z hlediska biologické a energetické hodnoty pokrmu Část 2 - ovládá techniku jednoduché obsluhy a základní formu složité obsluhy - zvládá organizaci práce v různých formách obsluhy - řeší případné nehody při obsluze - určí způsob obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny - zvládá organizaci prací a obsluhy na svěřeném úseku	Část 2 Zásady a technika obsluhy, systémy a způsoby obsluhy
Část 1 - popíše jednotlivé přílohy z různých druhů základních surovin - dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin - volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy - charakterizuje sezonní a lokální suroviny Část 2 - vyzná se v systému značení vín ve světě i na území ČR stručně - popíše údaje na etiketě vína - ovládá čepování nápojů včetně základní údržby výčepního zařízení a servis vín - doplňuje skladové zásoby podle potřeb provozovny - přijme a eviduje objednávku hosta - čepuje správně pivo v závislosti na jeho typu – načepovat dvě piva rozdílného typu, provést správné servírování a prezentování piva zákazníkovi, komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiketu - uvede specifické senzorické vlastnosti typické pro určité druhy piva	Část 1 Zapékání a gratinování – těstoviny a brambory Módní trendy ve výživě -sezonní nabídky, práce s lokálními surovinami Část 2 Práce Sommeliera a výčepního

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- dokáže popsat skladování a ošetřování piva podle hygienických norem - používá adekvátní technologická zařízení při skladování piva z hlediska teploty, popíše možný vliv špatného skladování a nevhodné manipulace na kvalitu piva - vysvětlí postup doplňování zásoby piva - nastaví tlakování výčepního systému v závislosti na použité technologii - používá inventář v souladu s jeho určením - vyčistí výčepní zařízení a vysvětlí postup sanitace výčepního zařízení - ošetří a udržuje inventář v průběhu provozu, zabezpečuje a uskládá inventář po ukončení provozu	
Část 1 - dokáže aktivně pracovat s konvektomatem - popíše technologické postupy výroby různých druhů příloh Část 2 - ovládá znalosti typologie hostů a s jednotlivými typy zákazníků dokáže komunikovat - ovládá základní fráze v cizích jazycích - řeší obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamacích hostů) - je seznámen s organizačním zajištěním akcí - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce	Část 1 Konvektomat – příprava příloh z rýže, brambor, mouky, zeleniny, luštěnin Část 2 Komunikace se zákazníkem – typologie hostů, organizační zajištění akcí
Část 1 - ovládá technologické postupy výroby rajské a koprové omáčky - charakterizuje základní rozdělení omáček a jednotlivé druhy - dokáže použít vhodný inventář, správně s ním nakládá a udržuje ho Část 2	Část 1 Základní technologické úpravy omáček - základní bílé a hnědé omáčky Část 2 (Exkurze pivovar) práce za barem, nápoje

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- dokáže použít vhodný inventář, správně s ním nakládá a udržuje ho - prezentuje a správně provádí servis jednotlivých druhů nápojů - používá technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů - skladuje potraviny a nápoje podle hygienických norem - zhotoví doklad o příjmu a výdeji zboží - zkontroluje, převezme a vydá požadované zboží - obsluhuje kvalitně, efektivně a dodržuje hygienické předpisy - zabezpečuje prodej dalšího sortimentu výrobků na baru - řeší obvyklé i neobvyklé situace při obsluze hostů (včetně správného postupu při reklamacích hostů) - připraví pracoviště na provoz, převezme pracovní úkoly podle pracovních plánů - popíše proces pracovních činností v běžném provozu při směně - provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky	
Část 1 - definuje technologické postupy přípravy základních omáček - ovládá přípravu běžných druhů omáček Část 2 - dokáže sestavit žádanku na suroviny, inventář - zjistí evidenci zásob pomocí výpočetní techniky - rozlišuje druhy slavnostních hostin - dokáže sestavit stoly do různých tvarů a správně je prostřít - ovládá práce v průběhu akce - vyplňuje dokumentace, které jsou zapotřebí k ukončení akce - je seznámen s vyúčtováním, které provádí od 18 let věku - vystavuje účet a převádí cizí měny - přijímá finanční hotovost a vrátit finanční prostředky	Část 1 Základní omáčky k vařenému hovězímu masu Část 2 Slavnostní hostiny a společenská setkání – úpravy stolů, průběh akcí

KUCHAR-ČIŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Část 1 - definuje technologické postupy přípravy různých druhů gulášů a umí je nanormovat a připravit Část 2 - charakterizuje jednoduchou obsluhu - aktivně ovládá servis a organizace prací při snídaních, svačinách, obědech a večeřích	Část 1 Příprava různých druhů gulášů Část 2 Jednoduchá obsluha – snídaně, přesnídávky, svačiny, obědy, večeře
Část 1 - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - dokáže připravit bezmasá jídla z jednotlivých surovin - volí vhodné doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy Část 2 - je seznámen se základní a vyšší formou složité obsluhy - dokáže před hostem provádět nachservis a přehřívání - zná přípravu čokoládového a sýrového fondu - ovládá postup loupání ovoce a přípravy ovocných koktejlů před hostem	Část 1 Bezmasé pokrmy – omelety, halušky, bramboráky Část 2 Základní forma vyšší obsluhy – přehřívání, nachservis Vyšší forma složité obsluhy - Fondue, loupání ovoce, ovocné koktejly
Část 1 - rozpozná druhy masa - zná technologický postup pečení, vaření, smažení Část 2 - dokáže připravit základní druhy studených předkrmů - dokáže si připravit pracoviště a prostřít stůl hosta - dokáže před hostem správně namíchat míchaný salát či oflambovat ovoce, palačinky či maso - ovládá přípravu a obsluhu flambovacího vozíku	Část 1 Příprava masa - kuřecí, vepřové, hovězí Část 2 Míchání salátu, flambování Studené předkrm
Část 1	Část 1

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- charakterizuje technologický postup smažení - používá vhodné druhy masa na smažení Část 2 - dokáže připravit základní druhy teplých předkrmů, speciálních teplých a studených předkrmů - dokáže si připravit pracoviště a prostřít stůl hosta	Smažené maso - řízek, karbanátek Část 2 Speciální teplé předkrmů a speciální studené předkrmů
Část 1 - používá vhodné technologické postupy a vhodné doplňky k hlavním jídlům Část 2 - dokáže si připravit pracoviště a prostřít stůl hosta - ovládá servis dezertů, moučníků, kávy a digestivu	Část 1 Příprava doplňků k hlavním jídlům Část 2 Servis dezertů, moučníků, kávy a digestivu
Část 1 - pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou - používá přepočty počtu porcí u jednotlivých věkových kategorií Část 2 - aktivně používá gastronomickou terminologii - popíše a ovládá postupy práce v jednotlivých dohotovení pokrmů u stolu hosta při vyšší formě složité obsluhy - zvládá základní postupy dranzírování, filetování a dohotovování pokrmů	Část 1 Normování pro různé věkové skupiny Část 2 Dranžírování, filetování, dohotovování pokrmů
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivá střediska - využívá odbornou literaturu - spolupracuje při sestavování jídelních a nápojových lístků - ovládá snoubení pokrmů a nápojů - využívá digitální technologii a umí ji používat	Část 1 a část 2 Přípravy menu + tvorba jídelních a nápojových lístků
- samostatně zvládá zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového střediska	Opakování a upevňování probraného učiva

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- definuje předpisy související s odbytem výrobků a služeb

Ročník: 2.

Pojetí předmětu

Počet hodin celkem: 560

Cíl předmětu:	Cílem je, aby žáci ovládli technologii přípravy pokrmů – technologické postupy přípravy, kontrolu kvality, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky. Naučit žáky pracovat a jednat zodpovědně, naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které je obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopni vykonávat povolání a pracovní činnosti pro obor kuchař-číšník. Žáci uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, respektují trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, samostatně sestavují jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších podobně důležitých hledisek.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace, Profilující okruh kuchař – číšník. Obsah učiva je zaměřen na zvládnutí jednotlivých tepelných úprav masa jatečných zvířat, masa z ryb, drůbeže a ze zvěřiny, na využití masa skopového, jehněčího, kůzlečího a koňského, na využití vnitřností. Žák si rozšiřuje znalosti z oblasti jednoduché obsluhy a seznamuje se se systémy obsluhy a jednotlivými formami prodeje, seznámí se s technikou složité obsluhy. Dokáže obsluhovat pivní zařízení a volí správné formy skladování jednotlivých druhů nápojů. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány i v teoretických odborných předmětech a naopak.
Metody a formy výuky:	Při odborném výcviku je používán průběžně výklad, názorné ukázky, využívá se skupinová práce i samostatná, systematicky je pracováno s recepturami teplých i studených pokrmů a další literaturou. Využívají se moderní technologická zařízení ve výrobním i odbytovém středisku. Důraz se klade na samostatné zvládnutí některých odborných činností, které se žák naučil v 1. ročníku. Žáci se zúčastňují na různých prezentacích školy dle požadavků sociálních partnerů (rauty, bankety).

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Předmět / ročník / pro obor – pro obory Odborný výcvik / 2. / kuchař-číšník	počet hodin týdně / počet hodin za rok 17,5 / 560
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - jedná v souladu s předpisy hygieny, bezpečnosti práce a požární ochrany - je seznámen s významem kritických bodů v praxi – HACCAP - samostatně provádí různé způsoby předběžné úpravy surovin - charakterizuje rozdíly mezi druhy tepelných úprav pokrmů	1. Úvod - bezpečnost práce a hygienické předpisy - seznámení s učivem 2.ročníku - seznámení s pravidly HACCAP Předběžná úprava potravin - opakování: - vážení, škrabání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblaňování Základní tepelné úpravy potravin - vaření, dušení, pečení, smažení
- volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb - sestavuje nabídku pokrmů a nápojů - určí způsob obsluhy podle prostředí a charakteru provozovny	2. Jednoduchá obsluha - systémy obsluhy a formy prodeje - systém vrchního číšníka - obvodový systém obsluhy - prodejní automaty, bufety - doplňkový prodej při akcích
- zná požadavky na skladování a ošetřování masa - využívá znalosti o potravinách a výživě - správně volí suroviny - dohotovuje a expeduje hotové pokrmy - volí správné formy odbytu výrobků a služeb - použije vhodné druhy masa a tepelnou úpravu	3. Masa jatečných zvířat - hovězí maso – opracování, úprava dávkování a porcování, úprava základů, tepelná úprava - telecí maso – opracování, úprava, tepelná úprava - vepřové maso – rozdělení, použití, porcování, dávkování, tepelná úprava - uzené maso
- sestavuje nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivá střediska - určí způsob obsluhy	4. Složitá obsluha -základní pravidla při složitě obsluze - technika obsluhy při snídaních

KUCHAR-ČIŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- ovládá techniku a organizaci práce jednoduché obsluhy a základní formy složité obsluhy - řeší případné nehody při obsluze	- inventář na složitý oběd - recepce, rauty, bankety - podávání polévek, ryb, sýrů, moučníků, ovoce a kávy při složité obsluze
- dokáže použít vhodný inventář - správně s ním nakládá, správná údržba - prezentuje a podává jednotlivé druhy nápojů - teplota, množství	5. Nápoje - skladování a ošetřování nápojů - podávání - obsluha a údržba pivního zařízení
- ovládá předběžnou úpravu pokrmů z masa ostatních jatečných zvířat - volí vhodné tepelné úpravy - dokáže ocenit přínos mletých mas v kuchyni	6. Maso ostatních jatečných zvířat - skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso - rozdělení, použití, porcování, využití vnitřností - tepelné úpravy jednotlivých druhů - mletá masa - příprava, koření, tepelné úpravy
- si rozšiřuje a prohlubuje znalosti z oblasti přípravy pokrmů těchto druhů masa - ovládá tepelné úpravy masa z ryb, drůbeže a zvěřiny	7. Příprava pokrmů z ryb, drůbeže a zvěřiny - využití jednotlivých druhů masa této skupiny, předběžná úprava - tepelné úpravy - použití jejich vnitřností v teplé kuchyni
- samostatně upravuje jednotlivé druhy jatečných mas	9. Opakování a upevňování probraného učiva

Ročník: 3.

Počet hodin celkem: 560

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět rozvíjí aktivní přístup žáků k pracovnímu životu a své profesní kariéře včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Cílem předmětu je naučit žáka samostatně vykonávat obchodně – provozní aktivity, žák sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování, dovede objednat nákup surovin, potravin a dalšího materiálu. Kalkuluje cenu výrobků a služeb.
----------------------	---

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

	Žák je veden tak, aby usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, dbal na zabezpečování kvality procesů, výrobků nebo služeb a zohledňoval požadavky klienta či zákazníka. Při odborném výcviku je kladen důraz na samostatné zvládnutí zadaných úkolů, samostatný přístup ke tvořivému postoji žáků a adaptabilitu žáků na různé pracovní podmínky.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace a Profilující oblast kuchař - číšník. 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. Věnuje se pozornost přípravě pokrmů studené kuchyně, teplých předkrmů, přípravě moučníků a moučných jídel. Racionální výživa je kladena do popředí při přípravě diferencované stravy a při dietním stravování. V odbytovém středisku se klade důraz na zvládnutí zásad vyšší formy složitě obsluhy se zaměřením na činnost obsluhujícího před hostem – flambování, vykostování, porcování, příprava předkrmových salátů a koktejlů apod. Učivo je čerpáno z oblasti výroby pokrmů, odbytu a obsluhy a komunikace z RVP. Poznatky z odborného výcviku jsou uplatňovány v teoretických předmětech a naopak.
Metody a formy výuky:	Průběžně se využívá výklad, demonstrační metody, ukázky jednotlivých pracovních činností, projekty a týmové práce, práce s odbornou literaturou, praktická cvičení, besedy s odborníky. Ve 3. ročníku je základem zvládnutí úkolů jak samostatně, tak v kolektivu. Ověřují se znalosti získané v průběhu učebního oboru na dalších pracovištích odborného výcviku, podporuje se vyhledávání nových informací z oboru prostřednictvím komunikačních zařízení – internetu

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Předmět / ročník / pro obor – pro obory	počet hodin týdně / počet hodin za rok
Odborný výcvik / 3. / kuchař-číšník	17,5 / 560
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání

KUCHAR-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Žák: - dodržuje předpisy o bezpečnosti práce a HACCAP a požadavky na hygienu - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku - je připraven organizovat práci ve výrobním středisku - hospodárně nakládá při práci se surovinami	1. Úvod - bezpečnost práce a hygienické předpisy - seznámení s učivem III. ročníku
- ovládá techniku přípravy jídel na objednávku - dbá na jejich vhodnou úpravu podle druhu - volí správné přílohy a oblohy - samostatně připraví šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám - volí správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů - vhodně zařazuje minutky z vnitřností na jídelním lístku	2. Příprava jídel na objednávku příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností - úpravy minutek na anglický způsob - grilování na roštu a rožni, smažení
- rozlišuje druhy slavnostních hostin - přijímá a eviduje objednávky hostů - zvládá vyúčtování s hostem	3. Vyšší forma složité obsluhy - slavnostní hostiny-rozdělení-příjem objednávky, menu, rozpočet - příprava obsluhy - vyúčtování
- připravuje speciality a výrobky studené kuchyně - ovládá vkusné provedení a jednoduchosti při zdobení - maximální pozornost věnuje hygieně při zpracování	4. Studená kuchyně - studené předkrmy - další výrobky studené kuchyně - výrobky v aspiku - plněná zelenina - majonéza a její využití - saláty, chlebičky, chuťovky - speciality studené kuchyně
- připravuje jednotlivé teplé předkrmy pro různé příležitosti	5. Teplé předkrmy - rozdělení - příprava jednotlivých druhů, úpravy

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

- uvede příklad kuchyní cizích zemí - ovládá základní zvyklosti cizích národů	6. Zahraniční kuchyně - příprava pokrmů evropských, asijských a ostatních zemí
- připravuje různé druhy těst a jednotlivé druhy moučníků - snižuje energetickou hodnotu moučníků	7. Příprava moučníků a moučných jídel - příprava moučníků - příprava moučných jídel - zařazení v jídelním lístku
- stručně popíše technologii přípravy dietních pokrmů - využívá při přípravě ovoce a zeleninu podle ročního období	8. Dietní pokrmy - příprava dietních pokrmů - diferencovaná strava - progresivní příprava jídel - zásady racionální výživy
- dokáže sestavit žádanku na suroviny - zjistí evidenci zásob pomocí výpočetní techniky - ovládá kalkulaci pokrmů a nápojů	9. Administrativní práce - práce ve výrobním středisku - manipulace s potravinami, evidence - příjem a výdej potravin - účetní stavy
- samostatně zvládá zadané úkoly z oblasti výrobního a odbytového střediska	10. Příprava na ZZ

6 Personální a materiální zabezpečení výuky

6.1 Personální podmínky výuky

Vzdělávací program je realizován pedagogickým týmem, který uplatňuje ve své práci následující principy:

- Orientace na žáky jako příjemce vzdělávací služby
- Zapojení žáků do identifikace a vyhodnocení vzdělávacích potřeb
- Podíl pracovníků školy na tvorbě vzdělávacích strategií a krátkodobých plánů školy
- Zapojení sociálních partnerů do identifikace a evaluace vzdělávacích cílů
- Princip týmové spolupráce
- Princip pozitivní motivace
- Princip trvalého zlepšování

Všichni pracovníci jsou vedeni k důslednému splnění kvalifikačních předpokladů pro výkon činnosti pedagogických pracovníků v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a vyhláškou MŠMT č. 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a kariérním systému.

- Ve školním plánu vzdělávání pedagogických pracovníků je uvedeno:
- Studium pro splnění kvalifikačních předpokladů
- Studium pro splnění dalších kvalifikačních předpokladů – pro výkon specializovaných a metodických činností
- Studium k prohlubování odborné kvalifikace (krátkodobé studium kurzů a seminářů, e-learningovým studiem, samostudiem)

Prioritou školy je 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.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

6.2 Materiální podmínky výuky

6.2.1 Materiální zabezpečení výuky teoretického vyučování

Škola k zajištění teoretické výuky využívá kmenové třídy vybavené digitální technikou, dále specializované učebny pro výuku jazyků, odborných předmětů, předmětu IKT, tělocvičnu s posilovnou a modelový byt. Žáci mohou využívat také školní knihovnu.

Škola je vybavena kabinety učitelů a vedení školy. Dále prostory pro osobní hygienu žáků i vyučujících, prostory pro stravování, odkládání oděvu a obuvi, setkávání žáků celé školy.

6.2.2 Materiální zabezpečení výuky praktického vyučování

Vedle běžné formy školního vyučování se kompetence žáků a žákyň rozvíjejí při praktickém vyučování. Rozsah vyučovacího předmětu *odborný výcvik* je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Odborný výcvik se realizuje formou týdenních bloků na pracovištích smluvních partnerů školy, v současnosti jsou to restaurace a hotely v okrese Český Krumlov, například Papas, Na nádraží, Depo, Plevno v Českém Krumlově, Orsino Horní Planá, Racek Černá v Pošumaví, Wellness Frymburk, Kovárna Rájov. Sloučením výuky odborného výcviku do týdenních celků je dosaženo maximálního efektu výuky v prostředí provozoven s různými formami gastronomických středisek.

Provozovny jsou vybaveny potřebným zařízením – různé typy sporáků, konvektomaty, smažicí pánve a další vybavení dle jednotlivých provozoven. Sklady s regály, mrazicím a chladicím zařízením. Škola na začátku každého školního roku uzavírá s majiteli písemnou smlouvu o zajištění odborné praxe a na jejím základě toto vybavení kontroluje. Rovněž tak kontroluje, zda pracoviště splňují hygienické požadavky pro výuku žáků a splňuje podmínku každodenního vaření hotových pokrmů.

Žáci si pro výuku odborného výcviku zajistí bílý bavlněný rondon s dlouhým rukávem, kalhoty a pevnou pracovní obuv.

Odborné kompetence jsou dále rozvíjeny a prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky:

- odborné kurzy (baristický, barmanský)
- zajišťování gastronomických akcí ve spolupráci s fyzickými a právníckými osobami regionu Český Krumlov, jedná se o akce s dobrovolnou výběrovou účastí
- exkurze, zpravidla jednodenní, uskutečňované na mezipředmětovém základě, komplexně rozvíjející žádoucí osobnostní i profesionální postoje žáků a žákyň

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Distanční vzdělávání (dále DV) je specifická forma vzdělávání uskutečňovaná převážně nebo zcela prostřednictvím informačních technologií, popř. spojená s individuálními konzultacemi. Předpokladem pro realizaci této formy vzdělávání je existence speciálních studijních pomůcek umožňujících žákům samostatné řízené studium a přímý rychlý kontakt se školou a studijním vedoucím (tutorem).

V oborech kategorie H ji lze využít pouze v kombinované formě vzdělávání.

7 Spolupráce se sociálními partnery při kurikulární reformě

V souladu s § zákona č. 561/2004 Sb. a souvisejících předpisů uzavírá škola smlouvy se svými sociálními partnery, fyzickými a právními osobami. Skladba partnerů odpovídá charakteru vyučovaných studijních a učebních oborů.

Na základě smluv dochází u těchto partnerů k vykonávání povinné odborné a učební praxe. Fakultativně lze u smluvních partnerů realizovat různé akce a projekty seminárních prací. Sociální partneři umožňují exkurze na svých pracovištích, provádějí besedy a přednášky a zapojují žáky do pracovních kolektivů.

Přirozeným pracovním partnerem je odbor školství, mládeže a tělovýchovy a některé další odbory Krajského úřadu Jihočeského kraje a Městského úřadu Český Krumlov.

Sociální partneři poskytují škole zpětnou vazbu k průběhu vzdělávání, sdělují své požadavky na inovaci vzdělávacího procesu, poskytují žákům odbornou, sociální i psychologickou pomoc.

7.1 Spolupráce při zvyšování odbornosti žáků

V oborech s vysokým podílem praktické výuky a vysokou mírou a významem odborné části vzdělávacího programu považujeme za významné sociální partnery organizace a firmy, které poskytují a umožňují žákům vykonávat OV na jejich pracovištích. Cílem je podpora tvořivého postoje žáků k problémům, vedení žáků k adaptabilitě na různé pracovní podmínky a pomáhání jim osvojit si návyky bezpečné pracovní činnosti.

OV v reálném pracovním prostředí je významnou složkou pro získání zkušeností, pracovních návyků a snadnější následný vstup na trh práce. Partneři ze spolupracujících firem a organizací vysílají odborníky do výuky, odborníky jako členy komisí závěrečných a maturitních zkoušek, poskytují škole zpětnou vazbu k obsahu teoretické výuky a sdělují požadavky na vzdělávání žáků z jejich hlediska. Umožňují exkurze, přednášky, besedy, školení, umožňují získat certifikáty v různých činnostech a dovednostech. Všechny tyto aktivity jsou významnými výukovými prvky. Poskytují žákům také informace o volných pracovních pozicích a o požadavcích na zaměstnance.

7.2 Spolupráce v oblasti kariérového uplatnění žáků

Jedná se o především o Úřad práce a JHK, se kterými má naše škola významné partnerství. Spolupracují se školou v oblasti zaměstnanosti, rozvíjení odborných znalostí, poskytují informace o požadavcích na zaměstnance, informace o základních právech a povinnostech zaměstnanců, žákům

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

nabízí poradenství v oblasti tvorby životopisu, pohovoru, zákoníku práce apod. Zajišťují přednášky, workshopy, jsme zapojeni do projektů těchto institucí.

7.3 Spolupráce v sociální oblasti

Jedná se o organizace, které se zabývají pomocí dětem a mládeži, ICM, Spirála, Poradenské centrum, poskytují žákům podporu formou svých lektorů, bezplatné poradenství v různých životních situacích, pomoc psychologa apod. Více informací žáci získají přímo v těchto organizacích.

V oblasti prevence sociálně patologických jevů škola spolupracuje s pedagogicko-psychologickou poradnou v Českém Krumlově, střediskem výchovné péče Spirála, klinickým psychologem (v současnosti PhDr. Šírková), střediskem výchovné péče v Českých Budějovicích, diagnostickým ústavem v Homolích a sociálními pracovníky orgánu sociálně právní ochrany dětí při Městském úřadu v Českém Krumlově a Centrem sociálních služeb Český Krumlov. Další spolupráce je i s Centrem pro pomoc dětem a mládeži včetně K-centra, probační a mediační službou a Policií České republiky.

7.4 Spolupráce s městem Český Krumlov

Tato spolupráce je přirozeným stupněm spolupráce, která vychází z lokace školy a dopadu jejich aktivit na různé komunity a organizace města. Žáci se zúčastňují akcí města, jsou zapojeni v řadě kroužků, skupin a oddílů, škola pořádá akce, které dokreslují školu jako komunitní centrum.

Pro veřejnost škola nabízí kurzy chůvy, získání profesních kvalifikací Chův, dlouhodobě nabízí činnosti v drobné stavební a truhlářské výrobě, školení první pomoci a další aktivity pro občany města a žáky základních škol města.

7.5 Spolupráce s rodiči

Nejběžnější formou komunikace s rodiči jsou informační odpoledne v 1. a 3. čtvrtletí školního roku, kde jsou projednávány informace o prospěchu a chování žáků. Závažnější problémy žáků jsou řešeny při individuálních jednáních rodičů s třídními učiteli, ředitelkou školy, příp. s dalšími vyučujícími. Probíhají kdykoliv po vzájemné domluvě jak na žádost rodičů, tak z podnětu učitelů. Většina vyučujících používá při běžné komunikaci s rodiči telefony nebo elektronickou poštu a Bakaláře. Škola poskytuje průběžné informace o klasifikaci v elektronické formě. Na přání rodičů škola podává detailní informace o klasifikaci žáka za určité období. K informování rodičů o prospěchu a chování žáka slouží aplikace Bakaláři.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

Škola každoročně organizuje Dny otevřených dveří určen především pro žáky 9. tříd, jejich rodiče a výchovné poradce škol ve spádové oblasti.

Rodiče a veřejnost jsou o činnosti školy informováni prostřednictvím webových stránek školy.

Při škole je ustanoveno občanské sdružení rodičů – SRPŠ.

V šestičlenné Školské radě jsou rodiče zastoupeni jedním zástupcem.

KUCHAŘ-ČÍŠNÍK

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti vzdělávacího programu:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem, EQF 3

od 1. září 2009; revize od 1. 9. 2022

Zřizovatel:

Jihočeský kraj

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice

IZO 110500164

8 Přílohy k dokumentu

Opatření ředitele školy v souvislosti s vydáním školních vzdělávacích programů – srpen 2009

Opatřením ředitele Střední odborné školy zdravotnické a Středního odborného učiliště, Český Krumlov, Tavírna 342 č. 1/2009/ŠVP/P ze dne 30. 6. 2009, kterým se vydává Školní vzdělávací program Prodavač, zpracovaný podle Rámcového vzdělávacího programu Kuchař-číšník, který vydalo MŠMT dne 28. 6. 2007 č.j. 12 698 / 2007 – 23.

Výuka podle Školního vzdělávacího programu Kuchař – číšník bude zahájena od 1. 9. 2009 počínaje prvním ročníkem.

Podle rozhodnutí MŠMT ve věci zápisu změny v údajích o právnické osobě Střední odborná škola zdravotnická a \Střední odborné učiliště, Český Krumlov, Tavírna 342 ze dne 17. 2. 2009, č.j. 20 582/2008-21, je s účinností od 1. 9. 2009 zapsán ve školském rejstříku obor 66-51-H/01 Prodavač v souladu s Klasifikací kmenových oborů vzdělání.

Dokumenty (*RVP, Školní řád, Výroční zpráva školy, Autoevaluační zpráva, Plán environmentální výchovy, Minimální preventivní program*) a *právní normy* uvedené v ŠVP jsou k dispozici u ředitelky školy.

Zřizovací listina, školní řád, GDPR a Výroční zpráva školy je na webu školy.

Revize

Aktualizované verze RVP SOV vydalo MŠMT k 1.9. 2023.

Zpracování a revize jednotlivých předmětů k **30. 4. 2025** vyučující těchto předmětů ve školním roce 2024/2025.

Formátování a úprava dokumentu k 31. 8. 2025

Český Krumlov, zpracováno k 31. 8. 2025