



Střední odborná škola Luhačovice

Masarykova 101, 763 26 Luhačovice, Zlínský kraj

RVP 65-51-H/01 KUCHAR - ČÍŠNÍK

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHAR – ČÍŠNÍK
KUCHAR – KUCHARKA
ČÍŠNÍK - SERVÍRKA



OBSAH

1. Úvodní identifikační údaje	3
-------------------------------------	---

2.	Profil absolventa	5
▪	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
▪	Výsledky vzdělávání	6
▪	Kompetence absolventa	7
3.	Charakteristika školního vzdělávacího programu	12
▪	Podmínky pro přijetí ke vzdělávání	12
▪	Celkové pojetí vzdělávání	13
▪	Organizace vzdělávání	16
▪	Způsob ukončení vzdělávání	17
▪	Metodické přístupy	17
▪	Hodnocení žáků	18
▪	Vzdělávání žáků se specifickými vzdělávacími potřebami	19
4.	Rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	20
5.	Učební plán předmětů	23
6.	Přehled začlenění klíčových kompetencí do ŠVP.....	27
7.	Přehled začlenění průřezových témat do ŠVP	28
8.	Učební osnovy předmětů	29
8.1.	Učební osnova předmětu Český jazyk a literatura	29
8.2.	Učební osnova předmětu Anglický jazyk 1	38
8.3.	Učební osnova předmětu Německý jazyk 1	44
8.4.	Učební osnova předmětu Anglický jazyk 2	50
8.8.	Učební osnova předmětu Německý jazyk 2	55
8.6.	Učební osnova předmětu Ruský jazyk	60
8.7.	Učební osnova předmětu Občanská nauka	66
8.8.	Učební osnova předmětu Matematika	72
8.9.	Učební osnova předmětu Základy přírodních věd	77
8.10.	Učební osnova předmětu Tělesná výchova	85
8.11.	Učební osnova předmětu Informační a komunikační technologie	95
8.12.	Učební osnova předmětu Společenská výchova	102
8.13.	Učební osnova předmětu Ekonomika	107
8.14.	Učební osnova předmětu Potraviny a výživa	112
8.15.	Učební osnova předmětu Technologie přípravy pokrmů (kuchař - kuchařka)	119
8.16.	Učební osnova předmětu Technologie přípravy pokrmů (číšník - servírka)	126
8.17.	Učební osnova předmětu Technologie přípravy pokrmů (kuchař - číšník)	133
8.18.	Učební osnova předmětu Stolničení (kuchař - kuchařka)	141
8.19.	Učební osnova předmětu Stolničení (kuchař - číšník)	147
8.20.	Učební osnova předmětu Stolničení (číšník - servírka)	153
8.21.	Učební osnova předmětu Zařízení provozoven	160
8.22.	Učební osnova předmětu Speciální technologie (kuchař - kuchařka)	165
8.23.	Učební osnova předmětu Speciální obsluha (číšník - servírka, kuchař - číšník)	168
8.24.	Učební osnova předmětu Odborný výcvik (kuchař – kuchařka)	173
8.28.	Učební osnova předmětu Odborný výcvik (číšník – servírka, kuchař – číšník)	180
9.	Žakovský projekt	189
10.	Autoevaluace školy	191
11.	Personální a materiální podmínky realizace ŠVP	194
12.	Charakteristika spolupráce školy se sociálními partnery	197
13.	Autorský kolektiv	198
14.	Příloha 1 Školní program EVVO	199
15.	Příloha 2 Fotodokumentace	204

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Střední odborná škola Luhačovice
Adresa školy: Masarykova 101, 763 26 Luhačovice
Zřizovatel: Zlínský kraj

Název ŠVP: **KUCHAŘ – ČÍŠNÍK**
KUCHAŘ – KUCHAŘKA
ČÍŠNÍK – SERVÍRKA

Kód a název oboru vzdělání: **65-51-H/01 KUCHAŘ - ČÍŠNÍK**
(RVP Vydalo Ministerstvo školství, mládeže a
tělovýchovy dne 28. 6. 2007, č. j. 12 698/2007-23).

Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání: **tříleté denní studium**

Jméno ředitele: PaedDr. Karel Milička

Kontakty pro komunikaci se školou:

tel.: 577 131 067 – sekretariát, fax: 577 131 067

tel. 577 131 1197 – ředitelna

e-mail: vedeni@sosluhac.cz, <http://www.sosluhac.cz>

Platnost ŠVP: od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem, akt. k 1. 9. 2020

AUTORSKÝ KOLEKTIV

PaedDr. Karel Milička

Mgr. Libuše Dostálová a Ing. Jana Šuránová

– koordinátor ŠVP

– vedoucí týmu ŠVP

Vedoucí a členové předmětových komisí SOŠ Luhačovice.

Školní vzdělávací program pro obor:

Kuchař – číšník

Kuchařka – kuchařka

Číšník - servírka

byl zpracován v období září 2008 – srpen 2009.

.....
PaedDr. Karel Milička

ředitel školy



2. PROFIL ABSOLVENTA

Název školy:	Střední odborná škola Luhačovice
Adresa školy:	Masarykova 101, 763 26 Luhačovice
Název ŠVP :	Kuchař – číšník Kuchař – kuchařka Číšník - servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	tříleté denní
Způsob ukončení:	závěrečná zkouška
Certifikace:	vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list
Platnost:	od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

2.1. Popis uplatnění absolventa v praxi:

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

Přitom je akcentována osobnost žáka, zvyšuje se orientace na jeho životní adaptabilitu, na přípravu k práci v podmínkách rychle se měnící společnosti a současně i na přípravu k životu v harmonii s prostředím, s okolním světem i se sebou.

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- získá důležité návyky v oblasti hygieny, BOZP a fungování HACCP,
- připravuje své pracoviště, má organizační schopnosti, kontroluje kvalitu své práce,
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů surovin a nápojů a zvolí vhodný chronologický postup při zhotovování pokrmů,
- ovládá správný způsob skladování a ošetřování potravin,
- připravuje pokrmy podle receptur teplých a studených pokrmů, volí vhodné technologické postupy,
- obsluhuje běžné strojní vybavení kuchyně a provádí jejich běžnou údržbu,
- pokrmy samostatně normuje a kalkuluje jejich ceny,
- sleduje a používá nové trendy v gastronomii v návaznosti na moderní zařízení,
- ovládá zásady racionální výživy a dietního stravování,
- sestavuje jídelní a nápojové lístky a menu podle gastronomických pravidel a s ohledem na požadavky zákazníka,
- poznává a správně používá inventář na úseku obsluhy,
- ovládá techniku jednoduché obsluhy a její formy a také základy složité obsluhy,
- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů a jejich využití v gastronomii,
- připravuje slavnostní tabuli pro různé příležitosti,
- provádí vyúčtování s hostem a vyúčtování denní tržby,
- ve styku s hostem jedná profesionálně a komunikuje i v cizím jazyce,
- jedná ekonomicky, zná význam a užitečnost vykonané práce,
- chápe kvalitu jako nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- je schopen se adaptovat na požadavky měnícího se trhu práce,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

2.2. Výsledky vzdělávání

Obor: Kuchař - číšník

Žák získá všeobecné a odborné vědomosti a manuální dovednosti k profesionálnímu vykonávání povolání kuchař - kuchařka a číšník - servírka. Přípravuje žáky na osvojení si techniky posuzování potravin z hlediska jejich kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování, ovládání techniky skladování a ošetřování potravin a nápojů, techniky opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb. Absolvent zná přípravu běžných a technologicky náročných jídel, teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků a teplých nápojů. Umí esteticky upravovat jídla a nápoje k podávání a ovládá různé způsoby uchování hotových jídel a nápojů. Má osvojeny zásady správné výživy a základy dietního stravování. Ovládá základní techniky obsluhy, přijímání a evidování objednávek, vyúčtování s hostem, získá základní znalost sestavování kalkulací a stanovení ceny. Dovede sestavovat jídelní a nápojový lístek dle gastronomických pravidel a dietetických zásad. Má znalost používání inventáře a ovládání obsluhy technického zařízení ve stravovacích provozech.

Obor: Kuchař – kuchařka

Žák si osvojí si techniku posuzování potravin z hlediska jejich kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování, ovládání techniky skladování a ošetřování potravin a nápojů, techniky opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování běžných druhů jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb. Absolvent zná přípravu běžných a technologicky náročných jídel teplé a studené kuchyně, teplých a studených moučníků, teplých nápojů. Má osvojeny zásady správné výživy, estetické úpravy jídel a nápojů, používání inventáře a ovládání techniky obsluhy. Dovede sestavovat jídelní a nápojový lístek, vést evidenci o pohybu zboží, vyřizování objednávek zboží a služeb a vyúčtování.

Obor: Číšník – servírka

Žák se připraví na zvládnutí psychologického jednání, profesního chování a společenského vystupování, ovládání různých technik obsluhy, znalost používání inventáře, ovládání obsluhy technického zařízení ve stravovacích provozech, odstraňování běžných poruch, ovládání přípravy pracoviště na provoz, přípravných prací k podávání jídel a nápojů, přípravy slavnostní tabule, ovládání techniky přijímání, evidování a vyřizování objednávek jídel a nápojů, osvojení si estetické úpravy jídel a nápojů k podávání a ovládání různých způsobů uchování hotových jídel a nápojů, ovládání přípravy jednoduchých jídel, minutek, salátů a moučníků, jakož i techniky přípravy a dokončování jídel před hostem a přípravy míšených nápojů. Učí se různé techniky vyúčtování s hostem, sestavování nabídkových listů, jídelních a nápojových lístků, sestavení menu pro různé příležitosti, ovládání techniky skladování, ošetřování potravin a nápojů, zjišťování jejich kvality, vedení evidence o pohybu zboží a základy organizace práce své a svých spolupracovníků.

2.3. Kompetence absolventa

Vzdělávání v oborech Kuchař – číšník, Kuchař – kuchařka, Číšník - servírka směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní

vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

Oddíl 1.01 2.3.1 Klíčové kompetence

a) *Kompetence k učení*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,¹ tzn. že absolventi by měli:

- 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.

b) *Kompetence k řešení problémů*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- 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 nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) *Komunikativní kompetence*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- 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 jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizojazyčném prostředí nejméně v jednom cizím jazyce;

¹ Prvořadým předpokladem učení je čtenářská gramotnost, ovládání psaní a početních úkonů.

- 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);
- pochopit výhody znalosti cizích jazyků pro životní i pracovní uplatnění, být motivováni k prohlubování svých jazykových dovedností.

d) *Personální a sociální kompetence*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:

- 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 závislosti;
- 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;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných 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.

e) *Občanské kompetence a kulturní povědomí*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

- 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;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- 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;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;

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

f) *Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- 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 přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- 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;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- 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.

g) *Matematické kompetence*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- 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 je popsat a využít pro dané řešení;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) *Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi*

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- učit se používat nové aplikace;

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím sítě Internet;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Oddíl 1.02 2.3.2 Odborné kompetence

- **Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:**
- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišili vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- znali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek.

a) *Ovládat technologii přípravy pokrmů, tzn. aby absolventi:*

- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

b) *Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:*

- ovládali druhy a techniku odbytu;
- volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku při pracovních činnostech.

c) *Vykonávat obchodně – provozní aktivity, tzn. aby absolventi:*

- sjednávali obyt výrobků a služeb, prováděli vyúčtování;
- připravili podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu;
- kalkulovali cenu výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- využívali ekonomických informací pro zabezpečení provozu;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

d) *Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:*

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;

- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

e) *Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:*

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

f) *Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:*

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

2.3.3. Specifické kompetence

Škola nabízí žákům během studia také kurzy - např. barmanský, kurz studené kuchyně, vyřezávání zeleniny a další. Nabídka se řídí zájmem žáků.

Pokud některý kurz, o který žáci projeví zájem, není škola schopna zajistit, umožní žákovi tento kurz absolvovat na jiném místě a současně jej uvolní z vyučování.

Žáci se zúčastňují rovněž odborných exkurzí a soutěží. Odborné dovednosti a znalosti si prověřují na různých společenských a gastronomických akcích pořádaných v našem regionu (různé rauty, vernisáže, Dny otevřených dveří, burzy středních škol apod.)

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název ŠVP:	Kuchař – číšník Kuchař – kuchařka Číšník - servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Délka a formy vzdělávání:	tříleté denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost:	od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

3.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Přijímání ke vzdělávání se řídí Zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (Školský zákon) a Vyhláškou č. 244/2018 o přijímacím řízení ke střednímu vzdělávání ve znění pozdějších předpisů.

Podmínkou je splnění povinné školní docházky nebo úspěšné dokončení základního vzdělání před splněním povinné školní docházky a splnění podmínek přijímacího řízení podle kritérií stanovených ředitelem školy na příslušný školní rok.

Přesné informace o přijímacím řízení uchazeč získá na internetových stránkách školy www.sosluhac.cz, kde jsou kritéria přijímacího řízení aktualizována pro každý školní rok.

Zdravotní způsobilost: splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání v daném oboru vzdělání.²

Uchazeči nesmí trpět zejména:

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

K posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař. Po přijetí ke studiu předloží žák při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz.

3.2. Celkové pojetí vzdělávání v daném programu

Každý školní rok je otevírána jedna třída, ve které jsou žáci 3 gastronomických oborů:

Kuchař – číšník, Kuchař – kuchařka, Číšník – servírka.

Učební kapacita pro tyto obory pokrývá dostatečně potřeby regionu. Žáci mají možnost zaměstnání v kvalifikovaných pozicích v hotelích, restauracích, penzionech, jídelnách apod. Po určité době, po získání potřebných zkušeností z praxe, někteří odcházejí z oboru. Důvodem bývá menší možnost kariérního růstu a často také nespokojenost s platovým ohodnocením. Na trhu práce pak existuje paradoxní situace, že zaměstnavatelům chybí uvedení odborníci a na druhé straně jsou tito odborníci pracují v jiných oborech.

² Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny v Nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání

Škola definuje svou vzdělávací strategii v uvedených třech oborech jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně-vzdělávacím procesem:

- Vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení.
- Začlenit žáky již během studia mezi odborníky, o kterých odborná veřejnost ví a naopak žákům umožňovat navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a které mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. K tomu slouží účast na různých kulturně společenských v rámci regionu a kontakty se sociálními partnery již v průběhu studia.
- Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které získávají dovednosti a znalosti pro svoji budoucí profesi.
- Vytvářet v žácích potřebu se do školy a za svými učiteli vracet z důvodu zpětné vazby a mezilidských kontaktů.
- Vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst.

3.2.1 Stěžejní metody výuky využívané v rámci praktického a teoretického vyučování

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. V koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o získávání a rozvíjení požadovaných profesních znalostí, vlastností a schopností, dále profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, konstruktivní a vstřícné jednání se zákazníky, obchodními partnery i spolupracovníky, spolupracovat, odpovědně rozhodovat apod. Tomu odpovídají adekvátní metodické přístupy ve výuce:

- výklad s návazností na znalost žáků
- řízený rozhovor
- samostatné řešení úkolů
- skupinová práce
- práce s počítačem
- setkání s odborníky – na různých akcích a kurzech
- odborné exkurze
- konzultační hodiny

Celkový způsob života školy, všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku, které se pravidelně v měsíčních cyklech střídají.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. K tomu je nutné učební skupinu rozdělit na menší skupiny. Jednotlivé skupiny se v průběhu školního roku prostřídají na všech činnostech. Vždy tak, aby byla u jednotlivých žáků dodržena pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Odborný výcvik, prováděný formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných výrobních závodech pod dohledem instruktorů je organizován tak, aby se žáci podle předem

stanoveného harmonogramu vystřídali na všech typech pracovišť. Výstupem žáků je evidence docházky a písemné hodnocení každého žáka instruktorem, které je součástí výsledné známky.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé teoretického vyučování, probíhá podle platného rozvrhu vyučovacích hodin v učebnách budovy u Jelena. Jsou využívány jak běžné učebny se základním vybavením, tak učebny specializované – informační technologie, tělocvična, cvičná kuchyně, v hlavní budově školy či v sále na Domově mládeže multimediální učebna s možností dataprojekce a videotechniky. Další formy výuky jsou začleňovány jak do odborného výcviku, tak do teoretického vyučování, vždy po domluvě učitele s vedením školy tak, aby byla dodržena kontinuita probírané látky v jednotlivých předmětech. Jedná se především o odborné exkurze na různé veletrhy, výstavy, na odborná pracoviště v rámci regionu či ČR. V případě získání dotace na projekty Leonardo da Vinci budou mít vybraní žáci možnost zúčastnit se také několikátýdenních zahraničních stáží (mobilit), např. ve Slovinsku či Rakousku.

3.2.2 Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce

Diskuse, přednášky, rozhovor, zařazení vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci:

- jednali odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i zájmu veřejném
- dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí,
- vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci
- jednali v souladu s morálními principy
- přispívali k uplatňování hodnot demokracie
- aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru
- chápali význam životního prostředí pro člověka

Je třeba komunikovat se žáky tak:

- aby se naučili vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky a promluvy uměli formulovat srozumitelně a souvisle
- aby se vhodně prezentovali při oficiálním jednání
- při každé příležitosti je vést k tomu aby naslouchali druhým, účastnili se diskusí, aby uměli formulovat a zdůvodnit své názory, postoje a návrhy, aby byli schopni vyslechnout názory druhých a uměli na ně vhodně reagovat
- využívání informačních technologií ke zpracování odborných témat, pracovních a jiných písemností, používat přitom adekvátní stylistické a jazykové prostředky včetně odborné terminologie
- zadávání samostatných úkolů, jejich prezentace, modelování problémových situací tak, aby se žáci naučili řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy, aby byli schopni porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, aby uměli získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout, vysvětlit nebo zdůvodnit způsob řešení, popř. varianty řešení, aby se naučili pracovat samostatně i v týmu

- zajišťování odborné praxe i na jiných odborných pracovištích – hotelech a restauracích nejen doma, ale i v zahraničí - aby se naučili adaptovat na jiná pracovní prostředí, nové požadavky, přijímali a plnili svěřené úkoly, pracovali samostatně i v týmu, získali pozitivní vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity, uvědomovali si rizika a dopady nezaměstnanosti pro jedince, rodinu a společnost měli aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání získali reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o možnostech profesní kariéry
- znali požadavky zaměstnavatelů na zaměstnance a byli schopni srovnávat je se svými předpoklady a možnostmi

Přístupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifik:

1. ročník

Vytvářet podmínky pro úspěšnou adaptaci žáků v teoretické výuce i na jednotlivých pracovištích odborného výcviku. Posilovat u žáků kladný vztah ke zvolenému oboru, dodržování režimu a řádu školy. Průběžně ověřovat znalosti a dovednosti, přísně sledovat školní docházku a vyvozovat opatření ze záškoláctví. Zvýšenou pozornost věnovat dodržování bezpečnosti a hygieny při práci.

2. ročník

Využívat poznatků a úrovně vědomostí a návyků z prvního ročníku. Vyžadovat kvalitu prováděné práce jak ve škole, tak v odborném výcviku, provádět její kontrolu a konečné vyhodnocování. Zájem o zvolený obor u žáků prohlubovat soutěžemi v rámci ročníku či školy. Prohlubovat pracovní návyky je považováno za stěžejní spolu s dodržováním pracovních postupů, bezpečnosti při práci a hygieně práce.

3. ročník

Klást důraz na kvalitu a pečlivost odváděné produktivní práce, na získání a upevňování pracovních návyků. Žáky připravovat ke vstupu do pracovního procesu. Trvale vyhodnocovat klady a nedostatky v práci žáků. Průběžně připravovat žáky ke kvalitnímu zvládnutí závěrečných zkoušek, a to jak v teoretických a odborných předmětech, tak v rámci odborného výcviku.

3.2.3 Odborný výcvik:

Odborný výcvik – odborná praxe je zabezpečován na vlastních pracovištích (školní jídelna na Domově mládeže, Masarykova 999 a cvičná kuchyně v budově u Jelena, Nádražní 253), dále na pracovištích soukromých firem. Pracoviště firem jsou smluvně zajištěna písemně. Organizace, u kterých žáci vykonávají praxi, podávají hodnotící zprávu na žáka a sdělují, jakou práci ve firmě žák vykonává v daném měsíci. V převážné většině bývá hodnocení vykonávané práce a praxe žáků kladné. Spolupráce s firmami a pracovišti funguje velmi dobře, je třeba ji ale i nadále udržovat ve vysokém standardu.

Popis odborného výcviku:

- odborný výcvik je jeden z vyučovaných předmětů
- probíhá v měsíčních cyklech od pondělí do pátku (na externích pracovištích také v sobotu a neděli)
- žáci 1. ročníků mají výukový den 6 vyučovacích hodin, žáci 2. a 3. ročníků mají výukový den 7 vyučovacích hodin

- žáci pracují v ranních a odpoledních směnách , také v sobotních a nedělních směnách a za tyto jim náleží volno na odpočinek ve všední dny
- žáci používají při odborném výcviku předepsané pracovní oblečení a pracovní obuv
- za výkon své práce je žák hodnocen známkou z odborného výcviku a dostává odměnu za produktivní práci
- po zdárném ukončení všech tří ročníků skládá žák závěrečnou zkoušku dle oboru
- po zdárném složení závěrečných zkoušek může žák pokračovat v dalším studiu (nástavbové studium) nebo se zapojit do pracovního procesu

3.3. Organizace vzdělávání

Organizace a průběh vzdělávání se řídí platnými předpisy, zejména školským zákonem a vyhláškou č.13/2005 Sb. o středním vzdělávání.

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium - denní forma. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední odborné vzdělání. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle **RVP učebního oboru 65-51-H/01 Kuchař - číšník**.

Škola zajišťuje teoretické i praktické vyučování. Teoretická a praktická výuka probíhá v měsíčních cyklech. Teoretická výchova je zajišťována v klasických učebnách a odborných učebnách.

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou pravidelně (4 x ročně) konzultovány v předmětových komisích.

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

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

3.4. Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Závěrečná zkouška je organizována v souladu s vyhláškou 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a na praktických pracovištích školy.

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Zkouška se skládá ze tří částí:

- a) Písemná zkouška – trvá nejdéle 240 minut, žák si volí jedno téma.

- b) Praktická zkouška – obsahuje čtyři témata pro odbornou práci, žák si jedno vylosuje. Praktická zkouška se koná na hotelu Zálesí Luhačovice, a.s., kde je možné v plné míře zajistit zhotovení kuchařských výrobků i předvést dovednosti číšníka.
- c) Ústní zkouška – obsahuje 25 témat, z nichž si žák jedno téma vylosuje.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů na středních odborných školách a středních odborných učilištích a získat středoškolské vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven si své specifické znalosti v oboru rozšířit prostřednictvím školení a kurzů.

3.5. Metodické přístupy

Pojetí výuky vychází jak z výchovně vzdělávacích cílů, obsahových okruhů a cílů definovaných v profilu absolventa vzdělávacího programu. Je orientováno zejména na:

- vhodnou motivaci žáka vedoucí k zájmu o probírané učivo
- zdůraznění výběru učiva, které odpovídá praktickým potřebám v osobním i profesním životě
- upřednostňování aktivizujících metod práce žáka, přičemž důraz je kladem na intelektuální dovednosti žáka, na ovlivňování jeho postojů
- vhodný výběr příkladů s ohledem na žákovy životní zkušenosti, což je předpokladem lepšího porozumění probírané problematice
- důslednou zpětnou vazbu ve všech všeobecně vzdělávacích předmětech, tedy neustálé sledování míry naplňování stanovených cílů
- autodidaktické metody - vedoucí k osvojení samostatného učení a samostatné práce
- sociálně komunikativní metody učení a vyučování – jde zejména o panelové diskuse,
- metody motivační, podporující vlastní aktivitu a kreativitu – podpora účasti v soutěžích odborných, jazykových a jiných
- metody projektového vyučování
- metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu
- metody problémového vyučování
- metody praktických cvičení vyžadující aplikaci teoretických poznatků v konkrétní praktické situaci a uplatnění mezipředmětových vztahů
- metody maximálního propojení školy s praxí
- metody umožňující samostatnou podnikatelskou činnost v oboru

Specifikou osvojování učiva v odborné složce je propojení teoretických a praktických dovedností, s využitím mezipředmětových vztahů a směřujících ke komplexnímu chápání pracovních činností. Jednotlivé přístupy nelze oddělovat, protože pouze jejich propojením lze u žáků dosáhnout profesních dovedností a postojů, přispívá to také k formování osobnosti žáka.

Vhodným způsobem realizace klíčových kompetencí je také **projektové vyučování**, které spočívá v zadání a řešení komplexních praktických úloh - žákovských projektů.

3.6. Hodnocení žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce.

Jeho pravidla jsou součástí školního řádu (část II. Zásady hodnocení výsledků vzdělávání), který vychází ze zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v aktuálním znění. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků obsahují i opatření k posílení kázně. Při vyšší absenci žáka během pololetí nebo nedostatečném počtu známek je žák zkoušen v náhradním termínu, kdy koná zkoušku k doplnění podkladů pro hodnocení. Konkretizace forem hodnocení je uvedena v učebních osnovách u každého předmětu a vychází z pravidel hodnocení výsledků vzdělávání žáků ve škole.

Žáci jsou hodnoceni průběžně v celém klasifikačním období. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci individuálního zkoušení, klasifikovaných testů, čtvrtletních či pololetních písemných prací a hodnocení praktických činností.

Žáci se na počátku vzdělávání daného předmětu seznámí s programem vzdělávání a očekávanými výsledky, aby sami mohli sledovat, plánovat, popř. zaznamenávat pokrok v osvojování dílčích kompetencí.

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

- písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku
- průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků, přičemž se klade důraz na:
 - na aplikaci dílčích poznatků v praxi
 - na kreativní řešení konkrétních problémových situací z praxe
 - mezipředmětové vazby a vztahy

V odborných předmětech vyučující využívají hodnocení typu skupinového hodnocení a sebehodnocení. Výstupem z odborné praxe je hodnocení učitele odborného výcviku a hodnocení pracovníka z praxe (v případech, kdy je žák na externím pracovišti).

U žákovských projektů se hodnotí formální a obsahová úroveň zpracování a vlastní prezentace žákem.

Bližší podrobnosti a specifika hodnocení uvádí učební osnovy jednotlivých předmětů.

3.7. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním, žáků mimořádně nadaných, žáků se sociálním znevýhodněním

Způsob zajišťování vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných vychází z vyhlášky č. 227/2007 Sb., kterou se mění vyhláška č. 73/2005 Sb. o vzdělávání žáků, dětí a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami zajišťují ve spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradnou a výchovným poradcem pedagogové v rámci svého odborného vzdělání. Jde převážně o žáky se specifickými vývojovými poruchami učení, pro které jsou upraveny vyučovací metody a metody prověřování.

Žáci s tělesným postižením nebo znevýhodněním jsou vzděláváni stejně jako ostatní žáci, v oblasti tělesné výchovy se přihlíží ke stanovisku odborného lékaře. V každém případě je uplatňován individuální přístup k žákům, který respektuje jejich individuální vlohy a potřeby a snaží se o jejich rozvoj. Přístup do budov školy, vstupy, prostory a jednotlivé učebny jsou upraveny tak, aby úpravy vedly k maximální samostatnosti jednotlivých žáků při dodržení požadavků na bezpečnost a ochranu zdraví.

Žáci z odlišného sociálně kulturního prostředí mohou spolupracovat s výchovným poradcem a preventistou sociálně patologických jevů, kteří pomáhají učitelům i žákům při výuce a vzájemné komunikaci a zejména při komunikaci s rodinami těchto žáků.

Velmi důležitá je i práce s ostatními žáky a jejich seznámení s problematikou týkající se spolužáků s určitým postižením či znevýhodněním.

Práce se žáky mimořádně nadanými spočívá v individuálním přístupu k těmto žákům. Učitelé podle zájmu žáka a jeho nadání připraví individuální (dle možností i skupinové) zadání úkolů či projektů, při jejichž řešení jsou žákovi nápomocni. Žáci se zvýšeným zájmem o obor jsou také připravováni a vysíláni do různých soutěží odborného charakteru, jejich úspěchy jsou motivací pro ostatní žáky. Žákům je také umožněna stáž – mobilita v rámci programu Leonardo da Vinci v zahraničí, kde mohou získat cenné zkušenosti v oboru a v cizím jazyce.

4. ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:		Střední odborná škola Luhačovice		
Kód a název oboru vzdělání		65-51-H/01 Kuchař - číšník		
Název ŠVP:		Kuchař - číšník		
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyuč. hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání:				
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	0
Cizí jazyky	10	Cizí jazyk	7	0
		Cizí jazyk	3	0

Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	0
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd	3	0
Matematické vzdělávání	3	Matematika	5	2
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	0
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	Informační a komunikační technologie	3	0
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3,5	0,5
Výroba pokrmů	10	Potraviny a výživa	3	0
		Technologie přípravy pokrmů	5	0
		Odborný výcvik	25	23
Odbyt a obsluha	7	Stolničení	2,5	0
		Zařízení provozoven	1	0
		Speciální obsluha	1	0
		Odborný výcvik	25	22,5
Komunikace ve službách	2	Informační a komunikační technologie	0,5	0
		Společenská výchova	1	0
		Ekonomika	0,5	0
Disponibilní hodiny	44			48
Celkem dle RVP	96		96	44
Navýšení hodin dle legislativy	3,5		4	4
Celkem	99,5		100	48

Škola:		Střední odborná škola Luhačovice		
Kód a název oboru vzdělání		65-51-H/01 Kuchař - číšník		
Název ŠVP:		Číšník - servírka		
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyuč. hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání: Český jazyk Cizí jazyky				
	3	Český jazyk a literatura	3	0
	10	Cizí jazyk	7	0
		Cizí jazyk	3	0
Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	0

Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd	3	0
Matematické vzdělávání	3	Matematika	5	2
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	0
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	Informační a komunikační technologie	3	0
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3,5	0,5
Výroba pokrmů	10	Potraviny a výživa	3	0
		Technologie přípravy pokrmů	2,5	1
		Odborný výcvik	5,5	0
Odbyt a obsluha	7	Stolničení	5	0
		Zařízení provozoven	1	0
		Speciální obsluha	1	0
		Odborný výcvik	44,5	44,5
Komunikace ve službách	2	Informační a komunikační technologie	0,5	0
		Společenská výchova	1	0
		Ekonomika	0,5	0
Disponibilní hodiny	44			47,5
Celkem dle RVP	96		96	44
Navýšení hodin dle legislativy	3,5		4	4
Celkem	99,5		100	48

Škola:	Střední odborná škola Luhačovice			
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař - číšník			
Název ŠVP:	Kuchař - kuchařka			
RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyuč. hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání:				
Český jazyk	3	Český jazyk a literatura	3	0
Cizí jazyky	10	Cizí jazyk	7	0
		Cizí jazyk	3	0

Společenskovědní vzdělávání	3	Občanská nauka	3	0
Přírodovědné vzdělávání	3	Základy přírodních věd	3	0
Matematické vzdělávání	3	Matematika	5	2
Estetické vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2	0
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	Informační a komunikační technologie	3	0
Ekonomické vzdělávání	3	Ekonomika	3,5	0,5
Výroba pokrmů	10	Potraviny a výživa	3	0
		Technologie přípravy pokrmů	5,5	0
		Speciální technologie	1	0
		Odborný výcvik	44,5	44
Odbyt a obsluha	7	Stolničení	2	0
		Zařízení provozoven	1	0
		Odborný výcvik	5,5	1,5
Komunikace ve službách	2	Informační a komunikační technologie	0,5	0
		Společenská výchova	1	0
		Ekonomika	0,5	0
Disponibilní hodiny	44			47,5
Celkem dle RVP	96		96	44
Navýšení hodin dle legislativy	3,5		4	4
Celkem	99,5		100	48

5. UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP:	Kuchař – číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků
---------------------------	---

A. Povinné vyučovací předměty	1.	2.	3.	Celkem
Český jazyk a literatura	1,5	2	1,5	5
1. cizí jazyk	2	2,5	2,5	7
2. cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	2	5
Základy přírodních věd	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1,5	1	3,5
Společenská výchova	1	-	-	1
Ekonomika	1	1,5	1,5	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie přípravy pokrmů	1,5	1,5	2	5
Stolničení	1	1	0,5	2,5
Zařízení provozoven	1	-	-	1
Speciální obsluha	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
B. Nepovinné vyučovací předměty	0	0	0	0
Celkem týdenních vyučovacích hodin	31,5	34	34,5	100

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání:

Název ŠVP:

Délka a forma vzdělávání:

Stupeň poskytovaného vzdělání:

Platnost ŠVP:

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Kuchař – kuchařka

3 roky, denní

střední vzdělání s výučním listem

od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků			
A. Povinné vyučovací předměty	1.	2.	3.	Celkem

Český jazyk a literatura	1,5	2	1,5	5
1. cizí jazyk	2	2,5	2,5	7
2. cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	2	5
Základy přírodních věd	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1,5	1	3,5
Společenská výchova	1	-	-	1
Ekonomika	1	1,5	1,5	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie přípravy pokrmů	1,5	2	2	5,5
Stolničení	1	0,5	0,5	2
Zařízení provozoven	1	-	-	1
Speciální technologie	-	-	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
B. Nepovinné vyučovací předměty	0	0	0	0
Celkem týdenních vyučovacích hodin	31,5	34	34,5	100

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař - číšník

Název ŠVP:

Číšník – servírka

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Platnost ŠVP:

od 1. 9. 2009 počínaje 1. ročníkem

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků			
A. Povinné vyučovací předměty	1.	2.	3.	Celkem
Český jazyk a literatura	1,5	2	1,5	5

1. cizí jazyk	2	2,5	2,5	7
2. cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	2	5
Základy přírodních věd	1	1	1	3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1,5	1	3,5
Společenská výchova	1			1
Ekonomika	1	1,5	1,5	4
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Technologie přípravy pokrmů	1,5	0,5	0,5	2,5
Stolničení	1	2	2	5
Zařízení provozoven	1			1
Speciální obsluha			1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
B. Nepovinné vyučovací předměty	0	0	0	0
Celkem týdenních vyučovacích hodin	31,5	34	34,5	100

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	33
Lyžařský výcvikový kurz	0	1	0
Odborná praxe	0	0	0
Sportovní nebo jazykový kurz	0	0	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	7	6	4
Celkem týdnů	40	40	39

Poznámky k učebnímu plánu:

1. Rámcové rozvržení obsahu vzdělávání je východiskem pro tvorbu učebních plánů ve ŠVP. Do učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání.
2. Disponibilní hodiny jsou určeny pro vytváření profilace ŠVP, realizaci průřezových témat, posílení hodinové dotace jednotlivých vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů, pro podporu zájmové orientace žáků, pro zavádění výuky dalšího cizího jazyka.
3. V předmětech: 1. cizí jazyk, 2. cizí jazyk, informační a komunikační technologie jsou žáci děleni do skupin. Žáci mají možnost vybrat si jako 1. cizí jazyk: anglický jazyk, německý jazyk, jako 2. cizí jazyk: anglický jazyk, německý jazyk, ruský jazyk.

4. V předmětech: technologie přípravy pokrmů, stolničení – jsou žáci dělení podle svého zaměření (kuchař – číšník, kuchař – kuchařka, číšník – servírka).
5. V odborném výcviku jsou žáci dělení na skupiny podle svého zaměření (kuchař – číšník, kuchař – kuchařka, číšník – servírka).
6. Vyučování je po celou dobu studia organizováno tak, že se střídá měsíc teoretického vyučování a měsíc odborného výcviku.
5. V teoretické výuce je stanoveno v 1. – 3. ročníku 33 hodin týdně.
6. V odborném výcviku je stanoveno v 1. ročníku 30 hodin týdně, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
7. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy nebo na pracovištích smluvních partnerů školy pod vedením učitele odborného výcviku nebo pověřeného zaměstnance - instruktora.
8. V rámci výuky tělesné výchovy je ve druhém ročníku zařazen lyžařský výcvikový kurz.
9. Nad rámec výuky jsou nabízeny odborné kurzy – barmanský, vyřezávání zeleniny, kurz studené kuchyně.

6. PŘEHLED ZAČLENĚNÍ KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ DO ŠVP

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků								
Povinné vyučovací předměty	A	B	C	D	E	F	G	H	J
Český jazyk a literatura	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
1. cizí jazyk	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2. cizí jazyk	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Občanská nauka	✓	✓	✓	✓	✓			✓	
Matematika	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓

Základy přírodních věd	✓	✓	✓	✓		✓			✓
Tělesná výchova		✓	✓	✓	✓			✓	
Informační technologie	✓			✓		✓		✓	✓
Společenská výchova			✓	✓	✓	✓		✓	
Ekonomika	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Potraviny a výživa	✓		✓	✓		✓		✓	✓
Technologie přípravy pokrmů	✓		✓	✓		✓		✓	✓
Stolničení	✓		✓	✓		✓		✓	✓
Zařízení provozoven	✓	✓	✓		✓		✓	✓	✓
Speciální technologie	✓		✓	✓		✓		✓	✓
Speciální obsluha	✓		✓	✓		✓		✓	✓
Odborný výcvik	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Legenda:

- A – kompetence k učení
- B – kompetence k řešení problémů
- C – komunikativní kompetence
- D – personální a sociální kompetence
- E – občanské kompetence a kulturní povědomí
- F – kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
- G – matematické kompetence
- H – kompetence využívat informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- J – odborné kompetence

7. PŘEHLED ZAČLENĚNÍ PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT DO ŠVP:

Vyučovací předměty	Průřezová témata			
Povinné vyučovací předměty	1	2	3	4
Český jazyk a literatura	✓	✓	✓	✓
1. cizí jazyk	✓	✓	✓	✓
2. cizí jazyk	✓	✓	✓	✓
Občanská nauka	✓	✓	✓	✓
Matematika	✓	✓	✓	✓

Základy přírodních věd	✓	✓	✓	✓
Tělesná výchova	✓	✓	✓	
Informační technologie	✓	✓	✓	✓
Společenská výchova	✓	✓	✓	
Ekonomika	✓	✓	✓	✓
Potraviny a výživa		✓	✓	✓
Technologie přípravy pokrmů	✓	✓	✓	✓
Stolničení	✓	✓	✓	✓
Zařízení provozoven	✓	✓	✓	
Speciální technologie	✓	✓	✓	✓
Speciální obsluha	✓	✓	✓	✓
Odborný výcvik	✓	✓	✓	✓

Legenda:

- 1 – občan v demokratické společnosti
- 2 – člověk a životní prostředí
- 3 – člověk a svět práce
- 4 – informační a komunikační technologie

Poznámka:

Průřezová témata i klíčové kompetence prolínají víceméně všemi oblastmi vzdělávání. Způsob jejich začleňování je uváděn u jednotlivých předmětů.

(/)