



Střední odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb, Chrudim, Čáslavská 205

Interní evidence změn ve vzdělávacím obsahu

ŠVP Kuchař - číšník

v návaznosti na zrušení prezenční výuky od 1. 10. 2020,

platná od 1. 9. 2021

V příloze je uveden výčet předmětů s obsahem učiva (červeně označené), které bylo přesunuto k výuce do školního roku 2021/2022 v plné šíři.

Identifikační údaje

Název ŠVP	Kuchař - číšník		
Datum	1. 9. 2020	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Verze	1	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	od 1. 9. 2020		
Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání		
Délka studia v letech:	3		

Název školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště obchodu a služeb, Chrudim, Čáslavská 205
Adresa	Čáslavská 205, 537 01 Chrudim
IČ	13582259
REDIZO	600170772
Kontakty	Mgr. Jaroslav Kořínek
Ředitel	Mgr. Jaroslav Kořínek
Telefon	463 354 600
Fax	463 354 659
Email	skola@sos-sou.chrudim.cz
www	www.sos-sou.chrudim.cz

Zřizovatel	Pardubický kraj
Adresa	Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice
IČ	70 892 822

Doplňující údaje

Kuchař, číšník č. j. SOŠ CR 578/2021

.....
datum, podpis, razítko

Anglický jazyk I - 2. ročník – K2

Dotace učebního bloku: 66/9

Učivo

Denní režim
Přílohy

časování sloves v přítomném čase prostém (kladné věty, záporny, otázky - doplňovací a zjišťovací)
zápor významových sloves
časové výrazy s předložkami at, in, on a další předložkové vazby

každodenní život, volný čas a zábava, vzdělání, nakupování
vyjadření času v angličtině

1. Řečové dovednosti

- receptivní řečová dovednost sluchová

poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů -
oprava chyb, pravdivé x nepravdivé informace, doplňování informací,
výběr z odpovědí, odpovědi na otázky

- receptivní řečová dovednost zraková

čtení a práce s textem včetně odborného

- produktivní řečová dovednost ústní

mluvení zaměřené situačně a tematicky

- produktivní řečová dovednost písemná

zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisků, anotací,
apod.

texty dle tematických okruhů

jednoduchý popis města, vyprávění o zálibách

- jednoduchý překlad

texty dle tematických okruhů

- interakce ústní

rozhovor (střídání receptivních a produktivních řečových dovedností)

rozhovory dle tematických okruhů

orientace ve městě

rozhovor v informačním centru, ve sportovním centru (zjišťování
informací)

popis činností, kterým se věnuji já i ostatní

žádost (o pomoc)

- interakce písemná

neformální email

článek o volnočasových aktivitách mládeže v ČR

jednoduchá omluva a její důvod

2. Jazykové prostředky

- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)

slovní a větný přízvuk

výslovnost specifických jevů (-s / -es)

- slovní zásoba a její tvoření (rozvoj obecné a odborné slovní zásoby)

Záliby a koníčky, volný čas, zábava

Dopravní prostředky, město - přídavná jména pro orientaci na
neznámém místě

Dům a domov, slovní zásoba pro popis místností v domě, domácí

práce

Jídlo a pití na jídelním lístku

Domácí práce

Činnosti v kuchyni a její vybavení

Saláty

Druhy masa (hovězí, vepřové, telecí, jehněčí, atd.)

Další druhy masa (drůbeží, zvěřina, vnitřnosti,...)

Ryby a dary moře

Masité pokrmy

Úpravy masa

- gramatika (tvarosloví a větná skladba)

gerundium

zjišťovací otázky

způsobová slovesa a jejich použití

vazba there is + a / an / some / there are + some

ukazovací zájmena a předložky místa

způsobové sloveso can / can't

přítomný čas prostý

frekvenční příslovce v přítomném čase

přítomný čas průběhový

předmětné tvary zájmen

- grafická podoba jazyka a pravopis

stažené tvary sloves

grafická podoba v neformálním písemném projevu

3. Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

- tematické okruhy:

volný čas
moje město
dům a domov
cestování
služby
jídlo a nápoje

- komunikační situace:

získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné,
vzdělávací

občerstvení, objednávka v restauraci

informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním
středisku a na ulici v neznámém městě

orientace ve městě, vzkaz

- jazykové funkce

prosba, vyjádření souhlasu, nesouhlasu

vyjádření zkušeností, zážitků

4. Poznatky o zemích studovaného jazyka

Česká republika, informace ze sociokulturního prostředí příslušných
jazykových oblastí v kontextu znalostí o České republice: tradiční
britská snídaně, porovnání české a anglické kuchyně

Ekonomika 2. ročník – K2

Podnikání, podnikatel

Dotace učebního bloku: 10/3

Učivo
- podnikatelský záměr
- obchodní společnosti, typy

Podnik, majetek podniku a hospodaření podniku

Dotace učebního bloku: 15

Učivo
- struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek
- náklady, výnosy, výsledek hospodaření podniku

Zaměstnanci

Dotace učebního bloku: 8

Učivo
- organizace práce na pracovišti
- druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele

Matematika 2. ročník – K2

Dotace učebních bloků celkem: 33

Řešení rovnic a nerovnic v množině R

Dotace učebního bloku: / 5

Učivo

- lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou
- soustavy lineárních rovnic a nerovnic
- rovnice s neznámou ve jmenovateli
- úpravy rovnic
- vyjádření neznámé ze vzorce
- slovní úlohy

Funkce

Učivo

- pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce
- vlastnosti funkce
- druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce
- slovní úlohy

Goniometrie a trigonometrie

Učivo

- goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
- trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku
- slovní úlohy

Planimetrie

Učivo

- základní pojmy, planimetrické pojmy
- polohové vztahy rovinných útvarů
- metrické vlastnosti rovinných útvarů
- trojúhelníky, čtyřúhelníky
- trigonometrie pravoúhlého trojúhelníku
- goniometrické funkce v pravoúhlém trojúhelníku
- Pythagorova věta

Stolničení - 2. ročník

Základy obsluhy

Dotace učebního bloku: 14/3

Učivo
<ul style="list-style-type: none">• Způsoby obsluhy• Jednoduchá obsluha<ul style="list-style-type: none">• servis snídaní
Formy a pravidla obsluhy
Složitá obsluha <ul style="list-style-type: none">• základní forma - překládání• vyšší forma - zásady práce u stolu hosta, dochucování pokrmů, míchání salátů, flambování, dranžírování pstruha, kuřete, příprava pokrmů
Systémy obsluhy <ul style="list-style-type: none">• Restaurační• Ostatní

Odbyt

Dotace učebního bloku: 11

Učivo
Formy prodeje <ul style="list-style-type: none">• Způsoby nabídky, prodeje a placení
Gastronomická pravidla <ul style="list-style-type: none">• Jídelní lístky• Nápojové lístky• Menu

Odbytová střediska; Odbyt

Dotace učebního bloku: 8

Učivo
Členění odbytových středisek <ul style="list-style-type: none">• členění do skupin• členění do kategorií
Kavárny <ul style="list-style-type: none">• druhy, typy• vybavení kaváren• sortiment pokrmů a nápojů• příprava a servis jednotlivých druhů kávy• práce baristy a způsob obsluhy v kavárnách

Technologie - 2. ročník

Základy technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 99/2

Učivo

- vhodná těsta a výrobky z nich - piškotové, třené
- dezerty - s využitím ovoce, s využitím zmrzliny

Nápoje

- teplé a studené nápoje

Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů

- Hovězí maso
 - vlastnosti masa a použití jednotlivých částí hovězího kusu
 - hovězí pečeně
 - plátky a roštěnky, závitky, guláše, masa krájená
 - úprava na anglický způsob
 - vnitřnosti
- Telecí maso
 - vlastnosti telecího masa
 - úprava zaděláváním, dušením, pečením a smažením
 - úprava telecí vnitřnosti
- Vepřové maso
 - vlastnosti masa a použití jednotlivých částí
 - úprava vepřového masa dušením, pečením, smažením
 - pokrmy z vnitřností
 - pokrmy při vepřových hodech
- Skopové a králičí maso
 - úprava skopového a jehněčího
 - úprava králičího
- Mleté maso
 - hygiena při přípravě a uchování mletého masa
 - pokrmy z jednoho druhu masa
 - pokrmy ze směsi mas
- Ryby a mořské plody
 - vlastnosti rybího masa
 - úprava ryb, vařením, pečením, smažením
 - úprava mořských plodů
- Drůbež
 - vlastnosti drůbežího masa
 - úprava hrabavé drůbeže
 - úprava drůbeže vodní
- Zvěřina
 - vlastnosti zvěřiny
 - úprava pernaté, nízké a vysoké zvěřiny