



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. 2018	Název RVP	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník
Verze	1	Dosažené vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Platnost	od 1. 9. 2018		
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 342/2018

.....
datum, podpis, razítko

Anglický jazyk I - 3. ročník – skupina 2

Dotace učebního bloku: 60/5

Učivo

Činnosti v kuchyni a její vybavení
Další druhy masa (drůbeží, zvěřina, vnitřnosti,...)
Masité pokrmy
Úpravy masa

4. Poznátky 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

1 Řečové dovednosti

- receptivní řečová dovednost sluchová

poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů: oprava chyb, pravdivé x nepravdivé informace, doplňování informací, výběr odpovědí

- receptivní řečová dovednost zraková

čtení a práce s textem dle tematických okruhů včetně odborného porovnání informací v různých textech

- produktivní řečová dovednost ústní

mluvení zaměřené situačně a tematicky
upevňování správné výslovnosti
popis přípravy pokrmu (příprava k závěrečné zkoušce)

- produktivní řečová dovednost písemná

zpracování textu dle tematických okruhů
obchodní nebo oficiální dopis
popis přípravy pokrmu (příprava k závěrečné zkoušce)

- jednoduchý překlad

texty dle tematických okruhů

-interakce ústní

interaktivní řečové dovednosti
rozhovor dle tematických okruhů (střídání receptivních a produktivních řečových dovedností)

sjednání schůzky

blahopřání

vedení rozhovoru o sobě a jiných osobách

-interakce písemná

zápis do diáře - výměna informací

2 Jazykové prostředky

- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)

přizvuk, intonace

výslovnost specifických jevů (-ed, nepravidelná slovesa, -er, -est)

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

Cestování

Roční období, měsíce, počasí

Svátky

Kuchyňské náčiní

Vybavení kuchyně

Předkrmy

Vaječná jídla

Moučná jídla

Činnosti v minulosti

- gramatika (tvarosloví a větná skladba)

Stupňování přídavných jmen

Budoucí čas will + be going to

Řadové číslovky

Doplňující otázky k informacím

Minulý čas slovesa to be

Minulý čas prostý

Souvětí podřadné

- grafická podoba jazyka a pravopis

Plné a stažené tvary sloves

3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce

- **tematické okruhy:** Práce a zaměstnání, životopis, péče o zdraví, návštěva lékaře

- **komunikační situace:** jednání s budoucím zaměstnavatelem, metody placení, získávání a poskytování informací v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a pracovní

- **jazykové funkce:** odmítnutí, vyjádření povinnosti, zklamání, naděje, obavy, radosti, porovnání vlastností a úrovně kvality věcí, vyjádření plánů a představ do budoucnosti, vyjádření náhlých rozhodnutí o budoucnosti, vyprávění příběhu

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

Projektový den - Komunikace ve službách

Dotace učebního bloku: 3

Učivo

Navázání a ukončení kontaktu s hostem
Stížnost
Omluva
Jídelní lístek
Popis zvoleného pokrmu

Matematika 3. ročník – K3P

Planimetrie

Dotace učebního bloku: /8

Učivo

- planimetrické pojmy
- polohové vztahy rovinných útvarů
- metrické vlastnosti rovinných útvarů
- trojúhelníky
- kružnice, kruh a jejich části
- rovinné útvary - konvexní a nekonvexní
- mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky
- složené útvary

Funkce

Dotace učebního bloku: 11

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

Stereometrie

Dotace učebního bloku: 10

Učivo

- polohové vztahy prostorových útvarů
- metrické vlastnosti prostorových útvarů
- tělesa a jejich sítě
- složená tělesa
- výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

Pravděpodobnost v praktických úlohách

Dotace učebního bloku: 4

Učivo

- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu
- náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev
- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu

Práce s daty v praktických úlohách

Dotace učebního bloku: 5

Učivo

- statistický soubor a jeho charakteristika
- četnost a relativní četnost znaku
- aritmetický průměr
- statistická data v grafech a tabulkách

Potraviny a výživa - 3. ročník

Výživa

Dotace učebního bloku: 30/3

Učivo
<ul style="list-style-type: none">• ostatní vína• Lih• suroviny na výrobu lihu• výroba lihu <p>Lihoviny – charakteristika dělení</p>
<p>Metabolismus živin.</p> <p>Trávicí soustava, proces trávení</p> <ul style="list-style-type: none">• Trávicí ústrojí• trávicí trubice• žlázné orgány• Štěpení a vsřebávání živin• Přeměna látek• Vylučovací ústrojí
<p>Racionální výživa, směry ve výživě</p> <ul style="list-style-type: none">• Racionální strava• Vegetariánství• Makrobiotika
<p>Specifika výživy určitých skupin lid</p> <ul style="list-style-type: none">• Diferencované stravování• stravování různých věkových skupin• stravování pracujících
<p>Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none">• Diety• hlavní typy léčebných diet• potravinové alergie
<p>Změny nutričního chování</p> <ul style="list-style-type: none">• Poruchy příjmu potravy• anorexie• bulimie• záchvatovité přejídání

Stolničení - 3. ročník

Odbytová střediska; Odbyt; Obsluha

Dotace učebního bloku: 30/3

Učivo
Kavárny <ul style="list-style-type: none">• příprava a servis jednotlivých druhů káv• práce baristy a způsob obsluhy v kavárnách
Členění odbytových středisek
Vinárny <ul style="list-style-type: none">• druhy a jejich vybavení• sortiment pokrmů a nápojů• servis vín• způsob obsluhy ve vinárnách
Pivnice <ul style="list-style-type: none">• vybavení• sortiment pokrmů a nápojů• pivní hospodářství• čepování a servis piva• způsob obsluhy v pivnicích
Bary <ul style="list-style-type: none">• druhy, typy• vybavení barů• sortiment pokrmů a nápojů• způsob obsluhy v barech• barový inventář <ul style="list-style-type: none">• Míchané nápoje• dělení míchaných nápojů• suroviny na přípravu míchaných nápojů• anatomie míchaných nápojů• pravidla přípravy míchaných nápojů• skupiny míchaných nápojů• pravidla servisu míchaných nápojů

Odbyt

Dotace učebního bloku: 10

Učivo
Organizační zajištění akcí <ul style="list-style-type: none">• Slavnostní hostiny<ul style="list-style-type: none">• druhy hostin, charakteristika• objednávka hostiny, pracovní příkaz, vyúčtování

Základy obsluhy

Dotace učebního bloku: 35

Učivo

Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny

- Slavnostní hostiny
 - banket
 - raut
- Společenská setkání
 - číše vína
 - koktejl
 - zahradní slavnost
 - výlet na lodi
 - piknik
- Zvláštní typy akcí
 - rodinné hostiny
 - firemní hostiny a párty

Komunikace ve službách

Dotace učebního bloku: 15

Učivo

Osobnost, vzhled

- Vymezení pojmu osobnost
- Struktura a dynamika osobnosti
- Vlastnosti osobnosti
- osobnost číšníka

Komunikace

- Proces komunikace, předávání informací
- Verbální komunikace
- Neverbální komunikace
- komunikace s hostem - vhodné formulace, typy rozhovorů

Informace

- Zpracování informací
- Komunikační šum

Technologie – 3. ročník

Základy technologie přípravy pokrmů

Dotace učebního bloku: 60/3

Učivo

- úprava drůbeže vodní
- Zvěřina
- vlastnosti zvěřiny
- úprava pernaté, nízké a vysoké zvěřiny

Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů

- Pokrmy na objednávku
 - vhodné části mas na přípravu minutek
 - příprava šťáv a omáček k minutkám
 - vhodné těžké, lehké přílohy a saláty, servis a konečná úprava
 - pokrmy na objednávku - z hovězího masa, z telecího masa, z vepřového masa, z ryb, drůbeže, zvěřiny
 - grilované pokrmy
 - bezmasé pokrmy na objednávku
 - moučníky na objednávku
- Předkrmy
 - význam, postavení v menu
 - studené předkrmy
 - teplé předkrmy
- Studená kuchyně
 - základní výrobky - aspik, majonéza, pěny, fáše
 - složité saláty
 - finger food
 - plněná zelenina, ovoce, vejce
 - výrobky ze sýrů
 - výrobky z masa
 - galantiny z drůbeže
 - masové rolády
 - masa zapečená v těstě
 - paštiky a teriny
 - masa pečená na anglický způsob
 - výrobky z ryb
 - úprava a prezentace výrobků studené kuchyně
- Mezinárodní kuchyně, tradice
 - charakteristika evropských kuchyní a jejich tradičních pokrmů - francouzská, anglická, italská
 - charakteristika asijských kuchyní - čínská, japonská
 - kuchyně ostatních národů - mexické kuchyně
- Dietní stravování
 - zásady přípravy dietních pokrmů
 - příklady pokrmů pro nejčastější diety - s omezením tuků, diabetická, redukční
 - diety při poruchách příjmu potravy