

**2016 Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,  
Horšovský Týn, Littrowa 122**

---



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

# KUCHAŘ – ČÍŠNÍK

ŠVP s účinností od 1. 9. 2019 pro výuku žáků třídy:

1. K ve šk. r. 2019 - 2020
2. K ve šk. r. 2020 – 2021
3. K ve šk. r. 2021 – 2022



# Obsah

<b>1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....</b>	<b>4</b>
<b>2. PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....</b>	<b>5</b>
2.1 PRACOVNÍ UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA .....	5
2.2 VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ .....	5
<b>3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....</b>	<b>7</b>
3.1 POJETÍ A CÍLE VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....	7
3.2 ORGANIZACE VÝUKY .....	7
3.3 METODY A FORMY VÝUKY .....	7
3.4 ZPŮSOBY ROZVÍJENÍ OBČANSKÝCH A KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ .....	8
3.5 REALIZACE KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ A PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT .....	8
3.6 HODNOCENÍ ŽÁKŮ .....	9
3.7 ORGANIZACE PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ .....	9
3.8 UKONČOVÁNÍ STŘEDNÍHO VZDĚLÁNÍ ŽÁKA S VÝUČNÍM LISTEM .....	10
3.9 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI .....	10
<b>4. UČEBNÍ PLÁN ŠVP .....</b>	<b>11</b>
<b>5. PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE .....</b>	<b>12</b>
<b>6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP .....</b>	<b>13</b>
<b>7. UČEBNÍ OSNOVY .....</b>	<b>15</b>
ČESKÝ JAZYK .....	15
CIZÍ JAZYK HLAVNÍ – ANGLICKÝ JAZYK .....	21
CIZÍ JAZYK HLAVNÍ – NĚMECKÝ JAZYK .....	21
CIZÍ JAZYK VEDLEJŠÍ – ANGLICKÝ JAZYK .....	31
CIZÍ JAZYK VEDLEJŠÍ – NĚMECKÝ JAZYK .....	43
OBČANSKÁ NAUKA .....	45
FYZIKA .....	55
CHEMIE .....	58
EKOLOGIE .....	62
MATEMATIKA .....	67
ESTETICKÁ A LITERÁRNÍ VÝCHOVA .....	76
TĚLESNÁ VÝCHOVA .....	81
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE .....	93
EKONOMIKA .....	100
TECHNOLOGIE .....	100
SPECIÁLNÍ TECHNOLOGIE .....	113
POTRAVINY A VÝŽIVA .....	116
ODBORNÝ VÝCVIK .....	121
STOLNIČENÍ .....	129
ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN .....	133
HOTELOVÝ PROVOZ .....	135
SPOLEČENSKÁ VÝCHOVA .....	139
PÍSEMNÁ A ELEKTRONICKÁ KOMUNIKACE .....	141
<b>8. CHARAKTERISTIKA ŠKOLY, PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY, SPOLUPRÁCE S JINÝMI SUBJEKTY .....</b>	<b>144</b>
<b>9. ZPRACOVATELE ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....</b>	<b>149</b>

## 1. Úvodní identifikační údaje

Název školy	<b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122</b>
Adresa	<b>Littrowa 122, 346 01 Horšovský Týn</b>
Zřizovatel	<b>Plzeňský kraj, Škroupova 18, 301 00 Plzeň</b>
Kód a název oboru vzdělání	<b>65-51-H/01 Kuchař – číšník</b>
Název školního vzdělávacího programu	<b>Kuchař – číšník</b>
Stupeň poskytovaného vzdělání	<b>Střední vzdělání s výučním listem</b>
Délka a forma studia	<b>3 roky, denní studium</b>
Jméno ředitele školy	<b>Ing. Miluše Fousová</b>
Kontakty pro komunikaci se školou	<b>tel. č.: 379 410 051 fax č.: 379 410 071 e-mail školy: <a href="mailto:sos-souhtyn@sos-souhtyn.cz">sos-souhtyn@sos-souhtyn.cz</a> www stránky: <a href="http://www.sos-souhtyn.cz">http://www.sos-souhtyn.cz</a></b>
Platnost školního vzdělávacího programu	<b>1. 9. 2019 počínaje 1. ročníkem</b>

Tento školní vzdělávací program vznikl podle rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání Kuchař - číšník.

## 2. Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název školního vzdělávacího programu	<b>KUCHAR – ČÍŠNÍK</b>
Kód a název oboru vzdělání	<b>65-51-H/01 Kuchař – číšník</b>
Délka a forma studia	<b>3 roky, denní studium</b>
Stupeň poskytovaného vzdělání	<b>Střední vzdělání s výučním listem</b>
Datum platnosti programu	<b>1. 9. 2019 počínaje 1. ročníkem</b>
Adresa školy	<b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122, 346 01 Horšovský Týn</b>
Telefon	<b>379 410 051</b>

### 2.1 Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař-číšník disponuje kompetencemi pro činnost v uzavřeném, veřejném stravování a to v restauračním, hotelovém provozu.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní, ovládá celkovou přípravu rautu a kalkulace. Zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučnický, kontroluje kvalitu provedené práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovat pokrmy. Absolvent ovládá gastronomická pravidla a to teoreticky i prakticky.

Po ukončení studia ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské akce. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném, účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v gastronomii.

### 2.2 Výsledky vzdělávání

#### 2.2.1 Výsledky v oblasti výkonu profese

Absolvent:

- využívá zásad osobní a pracovní hygieny, při úrazu poskytne základní ošetření
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů, zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů
- sestavuje technologické postupy přípravy pokrmů
- pracuje s recepturami teplých, studených pokrmů a používá vhodné technologické postupy, umí doporučit vhodný dietní pokrm
- připravuje vhodné a rozmanité pokrmy na rauty a bankety
- určuje spotřebu základních surovin, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny
- kontroluje kvalitu provedené práce
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy
- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti
- upraví tabuli pro různé příležitosti a raut
- ovládá způsoby vyúčtování s hostem.

Absolvent je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné i osobní kvality, konstruktivně zvažoval své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl zjistit a posoudit alternativy svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání
- vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval přesně, svědomitě a pečlivě dosahoval kvalitních výsledků a konstruktivně přistupoval ke kritice a k odstraňování případných nedostatků
- dodržoval zásady pracovní hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví, správně pečoval o e zařízení i stroje, znal jejich běžnou obsluhu a údržbu
- měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit.

### 2.2.2 Další výsledky vzdělávání

Absolvent:

- čte s porozuměním texty verbální i ikonické (tabulky, grafy, schémata), čerpá z nich informace, rovněž tak i z textu kombinovaných, uživatelsky používá elektronická media
- dovede se správně a výstižně vyjadřovat v mateřském jazyce mluvenou i psanou formou tak, jak to vyžaduje komunikační situace
- používá cizí jazyk jako prostředek dorozumívání v pracovní profesy
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti
- v oblasti právního vědomí má základní, pro život nepostradatelné znalosti a dovednosti
- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné pro orientaci na trhu práce, v pracovně právních vztazích a činnostech podniku
- má základní numerické znalosti
- zná zásady správné životosprávy, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění
- s pomocí svých shora uvedených vědomostí a dovedností dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká, a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:

- záměrně vyhledával potřebné informace, pracoval s nimi uvážlivě a kriticky
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě
- vážil si lidské svobody a lidských práv, preferoval humánní a demokratické hodnoty přístupy a postupy, před nedemokratickými
- ctil život jako nejvyšší hodnotu
- chránil životní prostředí a aktivně se zapojil do jeho udržování a zlepšování
- jednal hospodárně, ctil hodnotu lidské práce a jejich výsledků, pečoval o majetek
- pociťoval odpovědnost za vlastní zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

### 2.3. Způsob ukončení vzdělávání

Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

### 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

Název školního vzdělávacího programu	KUCHARĚ – ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma studia	3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti programu	1. 9. 2019 počínaje 1. ročníkem
Adresa školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122, 346 01 Horšovský Týn
Telefon	379 410 051

#### 3.1 Pojetí a cíle vzdělávacího programu

Program vychází z koncepce RVP pro obor Kuchař-číšník.

Obor je koncipován jako tříletý obor zakončený závěrečnou zkouškou. Žák získává střední odborné vzdělání a je připraven na samostatnou podnikatelskou činnost, práci v soukromém i státním sektoru, popřípadě může pokračovat v nastavbovém studiu.

Cílem výuky je komplexní příprava žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách současného měnícího se světa. Tomuto cíli se stává prostředníkem jak teoretické vyučování, tak praktická příprava.

#### 3.2 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku. Pracovní doba na odborném výcviku v 1. ročníku je šest hodin, ve 2. a 3. ročníku je 7 hodin.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a na smluvních pracovištích. Ředitel školy může rozhodnout, že část odborného výcviku bude vykonána o prázdninách, vyučování pak bude zkráceno.

Na školních pracovištích pracují žáci ve studené kuchyni a ve školních kuchyních a jídelnách. Na školních pracovištích jsou žáci vedeni k teplé, studené kuchyni, rautům, banketům, jednoduché a složité obsluze.

Žáci jsou umisťováni na smluvní pracoviště a to v hotelovém a restauračním provozu. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru kuchař-číšník je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školního zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob. Smlouva je vždy uzavírána na jeden rok a to mezi školou a smluvním pracovištěm.

#### 3.3 Metody a formy výuky

Metody a formy jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterého se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor.

Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, referáty, prezentace projektové, písemné a ústní prezentace, společné hodnocení, analýza výsledků.

Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové video, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, stimulační metody, projekty apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav a koncertů, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využít teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. Metody odborného výcviku jsou doplněny o návštěvy odborných pracovišť, exkurze, kurzy.

Velký zájem je o speciální kurzy – např. barmanský kurz, kurz studené kuchyně, které jsou příležitostí k rozšíření odborných dovedností žáků. Žáci se podílejí na přípravě rautů a banketů pořádaných různými organizacemi v regionu. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

### 3.4 Způsoby rozvíjení občanských a klíčových kompetencí

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu.

Výuka pomáhá k rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost dalšího rozvoje. Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření klimatu ve škole.

Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi. Komunikační dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím informačních a komunikačních technologií. Tato oblast je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodné využití těchto znalostí pro svůj osobní, pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských, pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.

### 3.5 Realizace klíčových kompetencí a průřezových témat

Tato realizace je popsána v Pojetí vyučovacího předmětu v učebních osnovách jednotlivých předmětů. Žák je motivován k vlastní aktivitě a kreativitě. Umožní bezprostředně aplikovat teoretické poznatky i praktické dovednosti v komplexně projektovaných praktických úkolech, co nejvíce podobných reálným pracovním úkonům.

Kompetence a jejich rozvoj budou směřovat k propojení teorie a praxe tak, aby žák nebyl pouze pasivním příjemcem, ale aktivně rozvíjel získané poznatky. Bude kladen důraz na interdisciplinární vazby a interaktivitu ve vztahu učitel a žák, v procesu konzultací a samostatných zadání v problémovém vyučování.

Kladen bude důraz na dílčí odborné úkoly a získávání pracovních a úkonových zkušeností směřující k samostatnosti ve světě práce.

**Komunikativní kompetence** – naučí žáka vhodně se prezentovat v procesu vzdělávání a v následné orientaci na trhu práce, při kontaktu s rodinou a přáteli, zaměstnavateli i orgány státní správy a samosprávy, žák vyplňovat formuláře, zadání, výkazy a získá kompetence k prezentaci v médiích, aktivně se umí účastnit diskusí v odborné sféře a formuje představy v rozsahu vývoje přizpůsobování moderním technologiím, formuluje a obhájí své názory, respektuje názory druhých.

**Personální kompetence** – přispěje k tomu, že žák je schopen provést sebehodnocení svých činností i aktivit druhých - umí si uvědomit své přednosti i nedostatky, stanovit si cíle a priority, přijímat radu a kritiku, a reagovat na kritiku konstruktivně tak, aby přispěla k rozvoji kompetencí pro svůj osobní rozvoj a pro rozvoj společnosti.

**Sociální kompetence** – naučí žáka pracovat samostatně i v týmu, zodpovídat za své jednání a chování. Pomáhat druhým po stránce fyzické i psychické. Žák umí pomáhat a vážit si práce své i práce druhých, práce pro celek i dalšího přátelství a prohlubovat jej. Dopomoc při pohybových aktivitách je pro něj samozřejmostí, pomoc zdravotně postiženým vnímá jako své poslání.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění** – žáci se naučí připravovat sebe a orientovat svou zdatnost na výkon povolání, odborně se rozvíjet a získají reálnou představu o výkonu povolání a přípravě na něj, osvojí si pravidla komunikace s potenciálními zaměstnavateli především v oblasti pohybové podpory, zvládání stresů, mezilidských vztahů, prevence negativních vlivů na zdraví zaměstnanců a jednostranných pracovních činností s přihlédnutím k jejich kompetencím.

**Občanské kompetence** – vyjadřují hodnoty občana ve společnosti, jedná se o soubor hodnot a postojů, které jsou demokracii vlastní. Žák vyjadřuje postoje k veřejnému zájmu. Používá zákonů a respektuje právo v plném rozsahu. Umí respektovat práva osob a bojuje proti rasismu a xenofobii. Jedná v souladu s morálními principy. Zapojuje se aktivně do společenského dění a připravuje se na vstup do politického života v občanské společnosti. Uvědomuje si národní, kulturní a osobnostní identitu. Zajímá se o dění lokálního, státního i nadnárodního charakteru. Je hrdý na tradice a hodnoty svého národa. Žák si uvědomuje zodpovědnost za život a je připraven

k řešení případných životních problémů, ví, jak a kde hledat pomoc. Žák zkoumá věrohodnost informací, nemá tendence nechat s sebou manipulovat.

### 3.6 Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni na základě hloubky porozumění poznatků, schopnosti je aplikovat při řešení problémů, schopnosti kritického myšlení, dovednosti práce s podklady, samostatnosti úsudku a dovednosti výstižně formulovat myšlenky, argumentovat a diskutovat.

Počet významných rozsáhlejších písemných, grafických nebo jiných prací, způsob jejich hodnocení a stanovení jejich závažnosti při celkovém hodnocení žáka v předmětu je stanoven a žákům sdělen vyučujícím na začátku školního roku. Tato povinnost učitele je povinná. Frekvence běžného ústního zkoušení a počet krátkých učitelských testů bude v souladu s klasifikačním řádem školy.

Základ pro hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky z teoretického i praktického vyučování.

Žák, který překročí školním řádem stanovené maximální procento absence nebude z předmětu, kde k překročení došlo, v pololetí klasifikován.

#### Formy hodnocení

Hodnocení je prováděno formou písemnou, ústní, testy s uzavřenými nebo otevřenými úlohami, sebehodnocením, spolu s různými způsoby hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém.

#### Způsoby hodnocení teoretického vyučování.

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem.

Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty i aktivita žáků při vyučování.

#### Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků tak jako na odloučených pracovištích, kde vykonávají odborný výcvik celé skupiny žáků pod vedením učitele odborného výcviku. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi vedoucím učitelem odborného výcviku a instruktorem, zaměstnancem firmy. Hodnocení žáků je zcela individuální, převládá zde slovní hodnocení a sebehodnocení.

#### Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

#### Společné zásady při hodnocení:

- hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická;
- důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel – využívat formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení;
- hodnocení musí dát perspektivu všem žákům – zvláště těm slabým a žákům s SPU;
- základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům;
- respektování práva žáka na individuální rozvoj;
- učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá;
- chyba není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

#### Hodnocení výsledků vzdělávání

Žáci jsou hodnoceni vždy za příslušné období školního roku. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. Za první pololetí lze žákovi vydat místo vysvědčení výpis z vysvědčení.

### 3.7 Organizace přijímacího řízení

Přijímací řízení do 1. ročníků je organizováno v souladu se Školským zákonem a platnou vyhláškou týkající se přijímacího řízení na střední školy.

Kritéria přijímacího řízení stanoví ředitel školy.

### **3.8 Ukončování středního vzdělání žáka s výučním listem**

Vzdělávání ve vzdělávacích programech v oborech vzdělání vedoucích k dosažení středního vzdělání s výučním listem se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška probíhá podle ustanovení školského zákona tak, že žák skládá písemnou zkoušku, ústní zkoušku a praktickou zkoušku z odborného výcviku. Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání

Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Vysvědčení o závěrečné zkoušce je opatřeno doložkou o získání příslušného stupně vzdělání.

### **3.9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami**

Žák se speciálními vzdělávacími potřebami je definován v §16 zákona č. 561/2004 Sb., žák nadaný v § 17 zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění.

Podrobnosti vzdělávání těchto žáků jsou upraveny vyhláškou 27/2016 Sb.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami jsou využívána podpůrná opatření stanovená školou, v případě, že opatření prvního stupně nepostačují, doporučí škola žákovi využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně se poskytují na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

U žáků nadaných a mimořádně nadaných škola využívá možnosti dané vyhláškou (par. 27 a další).

#### 4. Učební plán ŠVP

Název školního vzdělávacího programu	KUCHAŘ – ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma studia	3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti programu	1. 9. 2019 počínaje 1. ročníkem
Adresa školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122, 346 01 Horšovský Týn
Telefon	379 410 051

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyuč. hodin			
	1.	2.	3.	CELKEM
<b>Povinné vyučovací předměty:</b>				
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk hlavní				0
(anglický jazyk/německý jazyk)	2	2	2	6
Cizí jazyk vedlejší				0
(německý jazyk/anglický jazyk)	1	1	2	4
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	0	0	1
Chemie	1	0	0	1
Ekologie	1	0	0	1
Matematika	2	1	1	3
Estetická a literární výchova	1	0	1	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	1	1	1,5	3,5
Technologie	2,5	2,5	2,5	7,5
Speciální technologie	0	1	0	1
Potraviny a výživa	1	1	1	3
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Stolničení	1	1	0	2
Hotelový provoz	0	1	1	2
Zařízení provozoven	0,5	0	0	0,5
Společenská výchova	0	1	0	1
Písemná a elektronická komunikace	0	1	0	1
<b>Celkem týdenních vyuč. hodin</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>33,5</b>	<b>102,5</b>

## 5. Přehled využití týdnů ve školním roce

Název školního vzdělávacího programu	KUCHAŘ – ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma studia	3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti programu	1. 9. 2019 počínaje 1. ročníkem
Adresa školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122, 346 01 Horšovský Týn
Telefon	379 410 051

Činnost	Ročník		
	1.	2.	3.
Vyučování podle rozpisu učiva včetně odborného výcviku	33	33	33
Projektové týdny	0-1	0-1	0-1
Exkurze	0-1	0-1	0-1
Závěrečné zkoušky	0	0	2
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce, dovednostní soutěže)	7-5	7-5	5-3
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

Poznámky k učebnímu plánu:

1. U vybraných vyučovacích předmětů se třída dělí na skupiny. O dělení třídy rozhoduje ředitel školy dle možností a potřeb školy a platných předpisů.
2. Časová rezerva je určena k opakování a procvičování učiva, exkurzím, výchovně vzdělávacím akcím apod. O jejich délce, termínu a náplni ve smyslu platných předpisů rozhodne ředitel školy.

## 6. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Název školního vzdělávacího programu	KUCHAŘ – ČIŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař – číšník
Délka a forma studia	3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání	Střední vzdělání s výučním listem
Datum platnosti programu	1. 9. 2019 počínaje 1. ročníkem
Adresa školy	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122, 346 01 Horšovský Týn
Telefon	379 410 051

VZDĚLÁVACÍ OBLASTI A OBSAHOVÉ OKRUHY	RVP		ŠVP					Využití disponibil. hodin
	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání dle RVP		1.	2.	3.	Tj. počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		
	týdně	celk.	TÝDNŮ V ROČNÍKU:			týdně	celkem	
			33	33	33			
<b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁNÍ:</b>								
Český jazyk	x	x	1	1	1	3		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	<b>0</b>
Cizí jazyk								
ANJ/NEJ hl. jazyk			2	2	2	6		
ANJ/NEJ vedl. jazyk	x	x	1	1	2	4		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>10</b>	<b>320</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>330</b>	<b>0</b>
<b>SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>								
Občanská nauka			1	1	1	3		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	<b>0</b>
<b>PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>								
Fyzika			1	0	0	1		
Chemie			1	0	0	1		
Ekologie			1	0	0	1		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	<b>0</b>
<b>MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>								
Matematika			2	1	1	4		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>132</b>	<b>1</b>
<b>ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>								
Estetická a lit. výchova			1	0	1	2		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>66</b>	<b>0</b>
<b>VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ</b>								
Tělesná výchova			1	1	1	3		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	<b>0</b>

<b>VZDĚLÁVÁNÍ V INF. A KOMUNIK. TECHNOLOGIÍCH</b>								
Inf. a kom. technologie			1	1	1	3		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>99</b>	<b>0</b>
<b>EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>								
Ekonomika			1	1	1,5	3,5		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>3,5</b>	<b>115,5</b>	<b>0,5</b>
Technologie			2,5	2,5	2,5	7,5		
Speciální technologie			0	1	0	1		
Potraviny a výživa			1	1	1	3		
Odborný výcvik			10	10	10	30		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>10</b>	<b>320</b>	<b>13,5</b>	<b>14,5</b>	<b>13,5</b>	<b>41,5</b>	<b>1369,5</b>	<b>31,5</b>
Stolničení			1	1	0	2		
Zařízení provozoven			0,5	0	0	0,5		
Odborný výcvik			5	7,5	7,5	20		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>7</b>	<b>224</b>	<b>6,5</b>	<b>8,5</b>	<b>7,5</b>	<b>22,5</b>	<b>742,5</b>	<b>15,5</b>
<b>KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH</b>								
Hotelový provoz			0	1	1	2		
Společenská výchova			0	1	0	1		
Písemná a el. komunikace			0	1	0	1		
<b>Celkem za oblast</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>132</b>	<b>2</b>
<b>DISPONIBILNÍ HODINY</b>	<b>44</b>	<b>1408</b>						<b>50,5</b>
<b>CELKEM DLE RVP</b>	<b>96</b>							<b>CHYBÍ 6,5</b>
<b>NAVÝŠENÍ HODIN DLE LEGISLATIVY</b>	<b>6,5</b>							<b>6,5</b>
<b>CELKEM</b>	<b>102,5</b>	<b>3072</b>	<b>34</b>	<b>35</b>	<b>33,5</b>	<b>102,5</b>	<b>3382,5</b>	