

# Návrh tematického plánu předmětu Odborný výcvik střední odborné školy

**Bakalářská práce**

**Vedoucí bakalářské práce:**

**Ing. Lenka Danielová, Ph.D.**

**Vypracovala:**

**Kateřina Broučková**

**Brno 2016**

**Na této stránce bude vložen originální formulář Zadání bakalářské práce. Vystavený, podepsaný a orazítkovaný formulář Vám připraví vedoucí bakalářské práce před jejím svázáním.**

## **Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že jsem tuto práci: **Návrh tematického plánu předmětu Odborný výcvik střední odborné školy** vypracoval/a samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou *Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Jsem si vědom/a, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity o tom, že předmetná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Brně dne 30. května 2016

---

Děkuji Ing. Lence Danielové, Ph.D., vedoucí mé bakalářské práce, za cenné rady a připomínky, které mi poskytla v průběhu tvorby této práce.

## **Abstrakt**

V bakalářské práci je zpracováno téma Návrh tematického plánu předmětu Odborný výcvik střední odborné školy. Práce se zabývá učební dokumentací, se kterou pracuje učitel odborného výcviku daného oboru. Cílem teoretické části je definování základní učební dokumentaci na střední škole, rozdělení na dokumentaci teoretickou a praktickou. Dílčím cílem teoretické části je charakteristika plánování a projektování výuky. Metodami použitými pro zpracování teoretické části je studium odborných literárních zdrojů, tvorba výpisků a jejich analýza, srovnání a syntéza.

Praktická část práce je zaměřena na praktickou učební dokumentaci učebního oboru Kuchař – číšník na Střední odborné škole Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace se kterou pracuje učitel odborného výcviku. Cílem praktické části je tvorba tematického plánu oboru Kuchař – číšník pro předmět Odborný výcvik a písemné přípravy na vyučování daného předmětu. V praktické části jsou využity metody srovnání tematického plánu předmětu Odborný výcvik se školním vzdělávacím programem a poznatky z pedagogické praxe.

Praktická část slouží jako metodický návod pro začínající učitele odborného výcviku, jejich orientaci v praktické učební dokumentaci a práci s ní.

## **Klíčová slova**

odborný výcvik, základní pedagogická dokumentace, strategie vzdělávání, kurikulární dokumenty, rámcový vzdělávací program, školní vzdělávací program, plánování, tematický plán, příprava učitele na vyučování, obor Kuchař – číšník, učitel odborného výcviku, žák

## **Abstract**

The work is processed topic Draft thematic plan of the course Vocational training college. The work deals with teaching documentation with infrared energy is working teacher training in the field. The objective is to define a basic teaching documents in high school, division into documentation theoretical and practical. The partial aim of the theoretical part is characteristic of planning designing and teaching. Methods used for processing the theoretical part study of professional literature sources, creation of extracts and their analysis, comparison and synthesis.

The practical part is focused on practical teaching documentation apprenticeship cook - waiter at the Secondary School of Znojmo, Dvorak, funded organization that works with teacher training. The practical part is the creation of thematic plan of art Cook - waiter for the subject of Vocational Training and written preparation for teaching the subject. In the practical part are used methods of comparison thematic plan of the course Specialized training to the school curriculum and knowledge of teaching practice.

The practical part serves as a methodological guide for beginning teachers training, their orientation in practical instructional documentation and working with her.

## **Keywords**

vocational training, basic pedagogical documentation, training strategy, curriculum, educational program, school educational program, planning, thematic plan, teacher's preparation for teaching, branch Cook - waiter, teacher training, student

# Obsah

<b>1</b>	<b>Úvod</b>	<b>10</b>
<b>2</b>	<b>Cíle bakalářské práce</b>	<b>11</b>
2.1	Cíle teoretické části práce .....	11
2.2	Cíle praktické části práce .....	11
<b>3</b>	<b>Materiál a metodika zpracování</b>	<b>12</b>
3.1	Materiál a metodika zpracování teoretické části práce.....	12
3.2	Materiál a metodika zpracování praktické části práce.....	12
<b>4</b>	<b>Současný stav řešené problematiky</b>	<b>13</b>
4.1	Odborný výcvik .....	13
4.2	Pedagogická dokumentace .....	14
4.2.1	Členění školní dokumentace dle školského zákona.....	15
4.2.2	Národní program vzdělávání – Bílá kniha .....	15
4.2.3	Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020.....	16
4.2.4	Rámcový vzdělávací program (RVP) .....	17
4.2.5	Školní vzdělávací program (ŠVP).....	17
4.3	Plánování výuky.....	18
4.3.1	Dlouhodobé plánování.....	19
4.3.2	Tematický plán.....	20
4.3.3	Krátkodobé plánování.....	23
4.3.4	Písemná příprava na výuku.....	24
<b>5</b>	<b>Praktická část a výsledky práce</b>	<b>28</b>
5.1	Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace .....	28
5.2	Pojetí ŠVP oboru Kuchař – číšník.....	29
5.3	Učební osnova předmětu Odborný výcvik .....	31
5.3.1	Cíl předmětu.....	31

---

5.3.2	Charakteristika učiva.....	32
5.3.3	Metody a formy výuky.....	32
5.3.4	Hodnocení žáků .....	32
5.3.5	Učební osnova předmětu Odborný výcvik .....	33
5.4	Návrh tematického plánu pro 3. ročník.....	36
5.4.1	Návrh nového tematického plánu.....	37
5.5	Návrh písemné přípravy na učební den .....	41
5.5.1	Struktura učebního dne .....	43
<b>6</b>	<b>Diskuze</b>	<b>49</b>
<b>7</b>	<b>Doporučení pro pedagogickou praxi</b>	<b>50</b>
<b>8</b>	<b>Závěr</b>	<b>51</b>
<b>9</b>	<b>Seznam použité literatury</b>	<b>52</b>
	<b>Příloha č. 1</b>	<b>56</b>
	<b>Příloha č. 2</b>	<b>61</b>
	<b>Příloha č. 3</b>	<b>65</b>
	<b>Příloha č. 4</b>	<b>76</b>
	<b>Příloha č. 5</b>	<b>79</b>
	<b>Příloha č. 6</b>	<b>81</b>
	<b>Příloha č. 7</b>	<b>84</b>



## Seznam obrázků

<b>Obr. 1</b>	<b>Struktura pedagogických dokumentů podle Pavlova</b>	<b>21</b>
<b>Obr. 2</b>	<b>Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace</b>	<b>29</b>
<b>Obr. 3</b>	<b>Přehled změn v tematickém plánu</b>	<b>38</b>
<b>Obr. 4</b>	<b>Návrh tematického plánu pro 3. ročník obor Kuchař – číšník</b>	<b>41</b>
<b>Obr. 5</b>	<b>Flambovací vozík</b>	<b>45</b>
<b>Obr. 6</b>	<b>Učební osnova předmětu Odborný výcvik</b>	<b>64</b>
<b>Obr. 7</b>	<b>Tematický plán pro školní rok 2013/2014</b>	<b>78</b>
<b>Obr. 8</b>	<b>Učební plán</b>	<b>80</b>

# 1 Úvod

Průcha (2012) shledává v odborném vzdělávání značnou důležitost pro společnost, v důsledku ekonomických přínosů tohoto vzdělávání. Aby bylo možné vykonávat dobře práci učitele odborného výcviku a kvalitně vést odborný výcvik, musíme znát veškeré jeho etapy, náležitosti a doplňující práci, která podporuje kvalitní práci učitele.

Pro bakalářskou práci jsem si zvolila téma Návrh tematického plánu předmětu Odborný výcvik střední odborné školy. Toto téma jsem vybrala, protože vím, jaké nelehké začátky jsou v učitelské profesi. Když jsem začínala profesi učitele odborného výcviku, neměla jsem o odborném výcviku, pedagogické dokumentaci a plánování vyučování mnoho informací. Až během své učitelské praxe jsem zjistila, co všechno odborný výcvik obnáší. Jaká je hierarchie pedagogických dokumentů, které jsou důležité pro mou práci a jak s nimi pracovat. Zjistila jsem jak důležité je plánování při výchovně vzdělávací práci každého učitele. Během studia na vysoké škole jsem získala další vědomosti o své profesi, rozšířila jsem své dovednosti a schopnosti, které v bohaté míře mohu využít při práci učitele odborného výcviku.

Teoretická část bakalářské práce definuje odborný výcvik jako celek. Člení pedagogickou dokumentaci dle Školního zákona. Charakterizuje rámcový vzdělávací program a školní vzdělávací program. Vysvětluje dlouhodobé a krátkodobé plánování. Popisuje postup vhodný pro tvorbu tematického plánu. Když mluvíme o krátkodobém plánování, myslíme tím přípravu na výuku, které se dotkne i teoretická část bakalářské práce.

Praktická část zpracovává podklady pro vypracování tematického plánu pro obor Kuchař - číšník. Analyzuje učební osnovu předmětu Odborný výcvik daného oboru. Součástí praktické části bakalářské práce je písemná příprava na učební den. Je vypracovaná podle nových tematických celků. Příprava je vypracovaná pro výuku ve cvičné kuchyni.

Výstupem bakalářské práce je návrh tematického plánu pro 3. ročník učebního oboru Kuchař – číšník pro předmět Odborný výcvik a vypracování písemné přípravy tematického celku Nové trendy v gastronomii.

## **2 Cíle bakalářské práce**

Cílem bakalářské práce je navrhnout tematický plán předmětu Odborný výcvik pro učební obor Kuchař – číšník na Střední odborné škole Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace a následně vypracovat písemnou přípravu na učební den daného oboru dle návrhu tematického plánu.

### **2.1 Cíle teoretické části práce**

Cílem teoretické části je uvedení do problematiky učební dokumentace na střední škole a plánování výuky odborného výcviku. Cílem je klasifikovat pedagogickou dokumentaci. Charakterizovat základní kurikulární dokumenty, jako je Bílá kniha, rámcový vzdělávací program, školní vzdělávací program.

Dílčím cílem teoretické části bakalářské práce je popsat plánování výuky. Práce popisuje perspektivní plánování, jehož výsledkem je tematický plán a krátkodobé plánování, na jehož základě vytvoří učitel písemnou přípravu na učební den.

### **2.2 Cíle praktické části práce**

Cílem praktické části je návrh tematického plánu oboru Kuchař – číšník, 3. ročník pro předmět Odborný výcvik. Tematický plán je vypracován na základě dokumentace Střední odborné školy Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace.

Dílčím cílem praktické části bakalářské práce je návrh písemné přípravy na učební den pro obor Kuchař – číšník. Příprava navazuje na nově navržený tematický plán pro předmět Odborný výcvik. Je rozpracována pro tematický celek Nové trendy v gastronomii.

## **3 Materiál a metodika zpracování**

### **3.1 Materiál a metodika zpracování teoretické části práce**

Materiálem pro zpracování teoretické části jsou odborné publikace, časopisecké články, legislativa, normy a internetové zdroje. V bakalářské práci jsou také využity zkušenosti získané z vlastní pedagogické praxe.

Metodami použitými pro zpracování teoretické části je studium výše uvedených materiálů, tvorba výpisků z nich, jejich analýza, následné srovnávání a syntéza teoretických poznatků.

### **3.2 Materiál a metodika zpracování praktické části práce**

Materiálem pro vypracování praktické části jsou pedagogické dokumenty Střední odborné školy Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace, Rámcový vzdělávací program oboru Kuchař – číšník a didaktické materiály.

Na základě studia pedagogické dokumentace dané školy, analýzy a komparace předešlých tematických plánů a učebních osnov některých předmětů Školního vzdělávacího programu oboru Kuchař – číšník je vytvořen návrh tematického plánu pro 3. ročník oboru Kuchař – číšník. Při jeho tvorbě jde o propojenost mezi teoretickými předměty (Stolničení, Potraviny a výživa, Technologie, Ekonomické cvičení, Komunikace ve službách) a předmětem Odborným výcvikem. Rozvoj klíčových a odborných kompetencí žáků.

Při tvorbě návrhu přípravy na učební den vycházíme z návrhu tematického plánu. Při sestavování jednotlivých částí písemné přípravy jsou využity informace získaných studiem vysoké školy a pedagogické praxe.

## 4 Současný stav řešené problematiky

V této kapitole jsou uvedeny poznatky v oblasti odborného výcviku, pedagogické dokumentace a v neposlední řadě se teoretická část práce dotýká plánování výuky. Nalezneme zde logicky uspořádaný přehled poznatků získaných z odborné literatury, který je uspořádán od obecných definicí ke konkrétním charakteristikám. Při citování odborných zdrojů jsou dodržena pravidla stanovená pro citace dle ČSN ISO 690.

### 4.1 Odborný výcvik

Vzdělávání ve střední škole se skládá z teoretického a praktického vyučování a výchovy mimo vyučování. Mezi organizační formy výuky patří vyučovací hodina, odborný výcvik, cvičení, učební praxe a odborná nebo umělecká praxe a sportovní příprava, a to podle jednotlivých oborů vzdělání. Odborná nebo umělecká praxe a sportovní příprava může být uskutečňována i v období školních prázdnin po dobu stanovenou rámcovým vzdělávacím programem. (Školský zákon 561/2004 Sb., § 65)

*„Vyučovací predmet Odborný výcvik zodpovedá svojim charakterom hlavným ryšom budúcej pracovnej činnosti kvalifikovaného robotníka. Žiaci si v ňom na základe produktívnej práce pod vedením majstrov odbornej výchovy osvojujú základné pracovné zručnosti a návyky a typické práce učebného oboru pre, ktorý sa pripravujú. V užšom zmysle jej môžeme charakterizovať ako pedagogicky správne organizovaný a vedecky podložený systém úloh, ktoré rieši majster odbornej výchovy a žiaci, zaručujúci správne utváranie základov odborného majstrovstva budúcich robotníkov“ (Krušpán, 1994, s. 6 -7).*

Odborný výcvik dle Předpisu č.13/2005 Sb. spočívá v osvojování si základních dovedností, činností a návyků, zhotovení výrobků, ve výkonu služeb nebo ve výkonu prací, které mají materiální hodnotu.

V odborném výcviku je v denní formě vzdělávání vyučovací jednotkou učební den. Dopolední vyučování ve vyučovacím dni v denní formě vzdělávání začíná nejdříve v 7 hodin a odpolední vyučování v učebním dni v denní formě vzdělávání končí nejpozději ve 20 hodin. V odůvodněných případech může ředitel školy v denní formě vzdělávání určit počátek dopoledního vyučování žáků druhých, třetích a čtvrtých ročníků od 6 hodin a konec odpoledního vyučování žáků třetích

a čtvrtých ročníků ve 22 hodin. Zpravidla po druhé hodině odborného výcviku konaného ve škole nebo ve školském zařízení se zařazuje přestávka v délce 15 až 25 minut. Pokud žáci konají odborný výcvik na pracovištích fyzických nebo právnických osob, mají přestávky shodně s jejich zaměstnanci v souladu s ustanovením zákoníku práce. Délka přestávek se nezapočítává do doby trvání vyučovacího dne. Odborný výcvik uskutečňovaný ve škole nebo ve školském zařízení provádí učitel odborného výcviku. Procvičování dovedností žáků na pracovištích fyzických nebo právnických osob se provádí za vedení a dozoru instruktorů. Instruktor vede současně nejvýše 6 žáků. (Předpis č.13/2005 Sb., 2015)

## 4.2 Pedagogická dokumentace

*„Ke každodenním činnostem učitele ve škole patří práce se školskými předpisy a dalšími pedagogickými dokumenty. Jsou jimi chápány materiály vymezující práci ředitelů, učitelů a žáků ve škole. Vztahují se k veškerému školnímu dění, včetně přípravy a realizace procesu výuky“* (Kalhous, Obst a kol., 2009, s. 23).

Hlad'ová, Horáčková, Danielová (2010, s. 23) člení pedagogickou dokumentaci takto:

1. Školské předpisy – zákony, vyhlášky, nařízení vlády, směrnice a metodické pokyny Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy a další dokumenty.
2. Teoretické pedagogické dokumenty – rámcové vzdělávací programy, školní vzdělávací programy obsahující profil absolventa, učební plány a učební osnovy, dále tematické plány, učebnice, metodické materiály a jiné dokumenty, které mají převážně koncepční a projektovou funkci.
3. Praktické pedagogické dokumenty – evidence žáků, třídní kniha, deník evidence odborného výcviku, školní řád, rozvrh vyučovacích hodin, záznamy z pedagogických rad, studijní průkazy, žákovské knížky, kniha úrazů a další.

Souhrn dokumentů a materiálů, který vymezuje cíle, obsah a podmínky vzdělávání, instituce a nástroje, kterými se vzdělávání realizuje, a způsoby hodnocení označujeme pojmem „kurikulum“. Kurikulum je stěžejní pojem evropské i české pedagogiky, který se u nás užívá od roku 1990.

Mezi kurikulární dokumenty Zormanová (2014, s. 68) řadí:

- Bílou knihu (Národní program vzdělávání);
- Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020;
- Vzdělávací programy – Rámcový vzdělávací program, Školní vzdělávací program;

- Učební plány;
- Učební osnovy;
- Tematický učební plán.

#### **4.2.1 Členění školní dokumentace dle školského zákona**

Školy a školská zařízení mají zákonnou povinnost vést předepsanou dokumentaci. Výchozím právním dokumentem je zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Výčet povinné dokumentace je stanoven v § 28 (Dokumentace škol a školských zařízení), odst. 1, podle kterého školy a školská zařízení vedou podle povahy své činnosti tuto dokumentaci:

- rozhodnutí o zápisu do školského rejstříku a o jeho změnách a doklady uvedené v § 147 školského zákona;
- evidenci dětí, žáků (dále jen „školní matrika“);
- doklady o přijímání dětí, žáků ke vzdělávání, o průběhu vzdělávání a jeho ukončování;
- vzdělávací programy podle § 4 až 6 školského zákona;
- výroční zprávy o činnosti školy;
- třídní knihu, která obsahuje průkazné údaje o poskytování vzdělávání a jeho průběhu;
- školní řád nebo vnitřní řád, rozvrh vyučovacích hodin;
- záznamy z pedagogických rad;
- knihu úrazů a záznamy o úrazech dětí, žáků, popřípadě lékařské posudky;
- protokoly a záznamy o provedených kontrolách a inspekční zprávy;
- personální a mzdovou dokumentaci, hospodářskou dokumentaci a účetní evidenci a další dokumentaci stanovenou zvláštními předpisy.

#### **4.2.2 Národní program vzdělávání – Bílá kniha**

Národní program vzdělávání vznikl na základě usnesení vlády České republiky, je pojat jako „*systémový projekt vyjadřující myšlenková východiska, obecné záměry a rozvojové programy, které mají být směrodatné pro vývoj vzdělávací soustavy ve středně dobém horizontu*“ (Národní program rozvoje vzdělávání v České republice, 2001, s. 5). Podle Maňáka (2008) jde o dokument, který na základě světových

trendů, dědictví naší civilizace a národních tradic vytyčil cíle, směry a orientační ukazatele pro další rozvoj vzdělávací soustavy.

Bílá kniha zdůrazňuje, že *„vzdělávání se nevztahuje jen k vědění a poznávání, tedy k rozvíjení rozumových schopností, ale i k osvojení si sociálních a dalších dovedností, duchovních, morálních a estetických hodnot a žádoucích vztahů k ostatním lidem i ke společnosti jako celku, k emocionálnímu a volnému rozvoji“* (Národní program rozvoje vzdělávání v České republice, 2001, s. 8)

#### **4.2.3 Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020**

Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020 byla zpracována na základě zadání Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy v návaznosti na výzvu orgánů Evropské unie. Významným doporučením pro členské státy EU je, aby zintenzivnily své úsilí při vytváření a realizaci komplexních, přístupných a koordinovaných národních strategií celoživotního učení zasazených do evropského kontextu (Strategie celoživotního vzdělávání, 2012).

Prioritním cílem vzdělávací politiky je dosáhnout v následujících letech výrazného snížení nerovností ve vzdělávání komplexním posilováním kvality celé vzdělávací soustavy.

Sektor středního vzdělávání bez maturitní zkoušky vyžaduje hlubokou proměnu takovým způsobem, aby byla zajištěna jeho atraktivita, relevance a přínos nejen pro současnost, ale zejména aby vybavovalo mladé lidi komplexně na život v 21. století. Je třeba zajistit, aby všichni žáci v programech středního odborného vzdělávání získávali dovednosti na takové úrovni, která jim umožní pokračovat v následném profesním rozvoji a celoživotním učení.

Je žádoucí zlepšit úroveň základních gramotností a obecných znalostí, dovedností a schopností, protože jejich význam pro další život absolventů je důležitý, ať už se jedná o jejich postavení na trhu práce, zapojení do dalšího vzdělávání nebo schopnosti řešit běžné životní situace.

V následujících letech budou rozvíjena opatření s cílem posilovat společný základ v oborech středního vzdělání, středního vzdělání s výučním listem a středního vzdělání s maturitní zkouškou, zaměřený především na rozvoj základních znalostí, dovedností, schopností a postojů, aby měli absolventi lepší uplatnitelnost na trhu práce a vyšší úspěšnost v dalším studiu i v osobním životě. Podpořit další profesní růst absolventů oborů středního vzdělávání bez maturitní zkoušky zavedením mistrovské zkoušky, kterou by mohli skládat absolventi těchto oborů nejdříve 3-5 let po absolutoriu a jejíž úspěšné složení by umožňovalo vstup do dalšího vzdělávání.



Schválením Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020 vládou definitivně pozbývá platnost Národní program rozvoje vzdělávací soustavy z roku 2001. (Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020, 2014)

#### **4.2.4 Rámcový vzdělávací program (RVP)**

Rámcový vzdělávací program představuje hlavní kurikulární dokument. Který je sice blíže k samotnému vzdělávání na školách (ale stále na národní úrovni). Vymezuje již velmi konkrétně povinný obsah, rozsah a podmínky vzdělávání v jednotlivých oborech vzdělání. V tomto ohledu je RVP závazný pro tvorbu jednotlivých školních vzdělávacích programů. (Valenta, 2013, s. 28)

Národní program vzdělávání v České republice, tzv. Bílá kniha, a zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) zavádějí do vzdělávací soustavy nový systém vzdělávacích programů.

RVP pro střední odborné vzdělávání usilují o:

- vytvoření pluralitního vzdělávacího prostředí a podporu pedagogické samostatnosti škol;
- lepší uplatnění absolventů středního odborného vzdělávání na trhu práce a jejich připravenost dále se vzdělávat;
- zvýšení kvality a účinnosti středního odborného vzdělávání.

RVP jsou zpracovány pro obory vzdělání zařazené v nové soustavě oborů vzdělání. Pro každý obor vzdělání existuje jeden RVP. Vzdělávání vymezené v RVP vychází ze čtyř cílů vzdělávání pro 21. století formulovaných komisí UNESCO (tzv. Delorsovy cíle):

4. učit se poznávat,
5. učit se učit,
6. učit se být,
7. učit se žít s ostatními.

(Rámcové vzdělávací programy, 2015)

#### **4.2.5 Školní vzdělávací program (ŠVP)**

Školní vzdělávací program je kurikulární dokument tvořený na školní úrovni dle podkladů rámcového vzdělávacího programu. Škola si jej zpracovává sama a podle něj se uskutečňuje vzdělávání v konkrétní škole. Školní vzdělávací program vyme-

zuje profil absolventa dané školy a rozpracování postupu dosažení tohoto profilu absolventa. Je tak vytvořen prostor pro další rozvoj autonomie škol, pro větší flexibilitu vzdělávacího systému. (Kolář a kol. 2012)

*„Školní vzdělávací program vydává ředitel školy nebo školského zařízení po projednání se školskou radou, která se vyjadřuje i k realizaci vzdělávání podle tohoto programu. Školní vzdělávací program musí být zpřístupněn veřejnosti, aby každý žák, jeho rodiče či zákonní zástupci, uchazeč o vzdělávání na dané škole, případně další zájemci měli možnost seznámit se s obsahem programu. Do školního vzdělávacího programu může každý nahlížet a pořizovat si z něj opisy a výpisy nebo za cenu v místě obvyklou může obdržet jeho kopii. Soulad školního vzdělávacího programu s rámcovým vzdělávacím programem a s dalšími požadavky stanovenými školským zákonem i jinými právními předpisy posuzuje v rámci své inspekční činnosti Česká školní inspekce“.* (Hanzelková, Kantorová, Prokúpková a Souček, 2009, s. 220)

Ve školním vzdělávacím programu jsou vymezeny identifikační údaje, profil absolventa, charakteristika ŠVP, transformace RVP do ŠVP, učební plán, učební osnovy, hodnocení žáků a autoevaluace školy.

### 4.3 Plánování výuky

Plánování je základním prvkem uvědomělé lidské činnosti. Plánování výuky je individuální činností učitele a patří mezi jeho základní kompetence.

Projektování výuky je nezbytnou a důležitou součástí výchovně vzdělávací práce. Každý učitel by měl o výuce uvažovat v horizontu školního roku. Mělo by být pro něj důležité nejen to, čeho chci dosáhnout a jak, ale hlavně kde a u koho. Nezbytnou součástí plánování jsou tedy i žáci a jejich potřeby (Hlad'o, Horáčková, Danielová, 2010, s. 39).

*„ Při plánování výuky učitel vychází z různých kurikulárních dokumentů (plánů), které zpracovali oboroví didaktici, představitelé vědních a uměleckých oborů odpovídajících předmětům zařazeným do výuky a další odborníci z oblasti pedagogiky a psychologie. Na jejich základě učitel zpracovává časově-tematický plán učiva a přípravu na konkrétní vyučovací jednotku.*

*Učitelovo projektování výuky není již pouze představou o budoucím stavu věcí, ale jeho obsahem je i řada konkrétních činností k zajištění realizace záměrů - příprava pokusů, technických zařízení, pomůcek, učebních úloh, didaktických testů apod. V úvahu bere i učebnice, k nimž jsou někdy zpracovány metodické příručky, a v neposlední řadě zvažuje potřeby a zájmy žáků.“* (Kalhous, Obst, 2002, s.)

Ve střední škole rozlišujeme plánování dlouhodobé a krátkodobé.

#### 4.3.1 Dlouhodobé plánování

Dlouhodobé plánování neboli perspektivní příprava – „*spočívá ve vypracování tematického plánu, ve kterém by učitel měl časově rozvrhnout učivo tematických celků do jednotlivých vyučovacích dní*“ (Čadílek, 2005, s. 92)

Jde o plánování na celý školní rok i déle. Při tvorbě tematického plánu musí učitel brát v úvahu obecná kritéria.

Empirickým výzkumem Cottonová (1995) zjistila, že dobré učitele charakterizuje dostatek času věnovaný plánování a promyšlení učebních cílů, jejich uspořádání a vzájemnému vztahu. Tito učitelé při přípravě vyhledají kromě učebnice alternativní prameny, informační zdroje a pomůcky zejména k nejdůležitějším cílům. Věnují pozornost propojování učiva se zkušeností žáků (při plánování vyučování berou v úvahu náměty žáků). Zdá se, že čím je učitel zkušenější a čím více rozumí výuce, tím pečlivěji ji plánuje.

#### Kroky při plánování výuky

Postup, který nyní uvedu je všeobecně známý, nicméně, pro přehlednost si dovolím nastínit, jaký je obvyklý postup potom co se učitel dozví, který předmět a ve kterém ročníku bude vyučovat.

##### 1. Studium kurikulárních dokumentů pro daný vyučovaný předmět

Zajistit si potřebné kurikulární dokumenty pro daný obor a to Rámcový vzdělávací program (RVP) a Školní vzdělávací program (ŠVP). V ŠVP je formulován profil absolventa. Popis očekávaných výsledků vzdělávání a je v něm rozpracován učební plán a osnova, které jsou oporou při tvorbě tematického plánu.

##### 2. Studium učebnice

Zajistit si učebnice, které obsahově odpovídají učivu vymezeného osnovami. Rozhodnout zda je učebnice dostačující k dosažení cílů výuky. V opačném případě zajistit doplňující materiál, který bude odpovídat jak po didaktické, jazykové tak technické a estetické stránce.

##### 3. Zjištění potřeb žáků, porovnání kurikulárních dokumentů s potřebami žáků

„Kurikulární dokumenty musíme porovnat s potřebami žáků a jejich dosavadními znalostmi“ (Kalhous, Obst a kol., 2009, s. 355). Ke zjištění potřeb a zájmů učitel po-

třebuje určité informace. V praxi učitel získává potřebné údaje na počátku školního roku (při nástupu nových žáků), nejvíc informací přichází až v průběhu školního roku. K získání potřebných informací slouží také schůzky s rodiči. Zájmy a potřeby žáků může učitel zjišťovat pozorováním a dotazováním v průběhu výuky. Učitelé odborného výcviku mají oproti učitelům teoretických předmětů výhodu, neboť tráví na odborném výcviku s žáky podstatně více času než učitelé teorie. Učitel odborného výcviku může lépe pozorovat situaci žáků a celkový sociální kontext třídy.

#### **4. Tvorba časově-tematického plánu**

Sestavení tematického plánu pro daný školní rok, rozpis jednotlivých tematických celku a uvedení hodinové dotace.

#### **5. Příprava na konkrétní vyučovací jednotku**

Učitel si průběžně vypracovává přípravy na jednotlivé výukové dny.

#### **4.3.2 Tematický plán**

*„Časovo - tematický plán je považovaný za individuálnu učebnú osnovu učiteľa, ktorá zachytáva učivo jedného ročníka časovo rozvrhnuté približne na týždne pre konkrétnu triedu na školský rok. Medzi heslami časovo - tematického plánu majú byť obsiahnuté všetky témy základného učiva podľa centrálnych učebných osnov, ale aj tie, ktoré sa učiteľ rozhodol sám zaradiť do vyučovania“ (Bálint, 1998)*

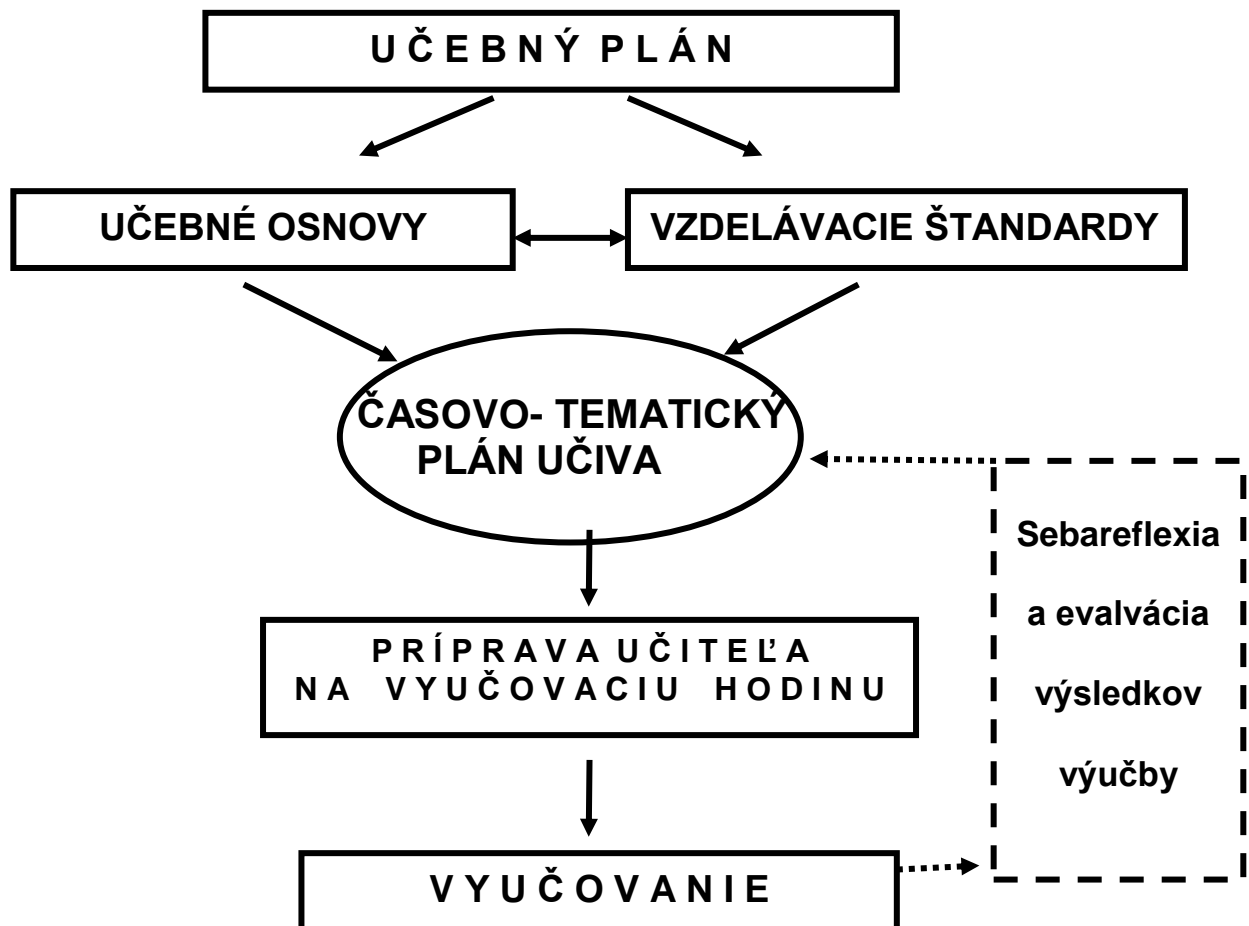
Význam tematického plánu vidí Hlad'ová a kol. (2010) v obsahu časového plánu výuky daného předmětu. V tom, že učitel získá jasný přehled o rozložení učiva v rámci celého školního roku. Tematický plán je oporou pro učitele při realizaci učiva v průběhu školního roku. Je nástrojem evaluace výuky z hlediska zvládnutí učiva za určitý časový úsek. A v případě nutnosti suplování napomáhá v orientaci a přípravě na vyučování zastupujícím učitelům.

Je to pedagogický dokument, který potřebujeme pro učitelkou práci. Dobře zpracovaný plán je pro nás oporou při realizaci učiva v průběhu školního roku. Pro jednodušší orientaci při plnění tematických celků je u nás na škole zpracováván vedoucím učitele odborného výcviku týdenní plán. Tento plán je vypracován na základě podkladů z tematického plánu jednotlivých oborů, které vypracovávají učitele odborného výcviku.

*„Časovo - tematické plány nenahrádzajú iné pedagogické dokumenty (učebné osnovy, vzdelávacie štandardy) alebo písomnú prípravu na vyučovaciu hodinu. Tvorba tematických plánov je výsostným právom, ale aj povinnosťou učiteľa. Jadro plánovacej činnosti učiteľa v horizonte školského roka tvorí predovšetkým časové a te-*

*matické rozvrhnutie učiva prostredníctvom časovo - tematického plánu.“ (Pavlov, 2003, s. 4)*

### Štruktúra pedagogických dokumentov školy a individuálnych pedagogických dokumentov učiteľa



Obr. 1 Štruktúra pedagogických dokumentů podle Pavlova

Zdroj: Odporúčania na metodiku tvorby časovo-tematických plánov učiva, 2003

Tvorbu a kvalitu tematického plánu určuje mnoho činiteľů, medzi ktoré patrí:

Učiteľ – kvalifikovaný/nekvalifikovaný, odborný/neodborný, počet roků pedagogické praxe (začínající / zkušený pedagog), jeho odbornost

Žák – vzdelávací potreby, zájmy, možnosti

Škola – materiální a technické zabezpečení, učební pomůcky aj.

Kvalita pedagogických dokumentů školy a daného učebního oboru – úroveň zpracování ŠVP, které podstatně ulehčí učiteli práci při pochopení cílů, obsahu výuky a zefektivní jeho přípravu tematického plánu.

Tvorba tematického plánu je jednou z nejnáročnějších činností učitele, protože v čase jeho tvorby ještě nezná všechny podmínky, které určují proměnlivou pedagogickou situaci. Nové trendy v pedagogickém plánování učiva se orientují i na aktivní spoluúčasť žáků. Vyplývá to z potřeby zapojit žáky do procesu přípravy na učení se. Žáci se mohou vyjádřit jaké vědomosti či zručnosti by chtěli poznat, kromě těch, které jsou dány tematickým plánem.

Společné plánování tematických celků může u žáků prohloubit pochopení širších souvislostí mezipředmětových vztahů. Žákům se tak umožní, aby se mohli dopředu připravovat na určité úseky například shromažďováním učebního materiálu, pomůcek a podobně. V důsledku takto organizované činnosti se žáci nepřímo podílí na plánování výuky a uvědomují si hodnocení výsledků své práce.

### **Postup při tvorbě tematického plánu**

Studiem kurikulárních dokumentů, odborné literatury a poznatků ze své pedagogické praxe jsem došla k následujícímu postupu při tvorbě tematického plánu.

1. Zpracování analýzy výsledků učebního dne a plnění tematického plánu předešlém školním roce.
2. Seznámení se s kurikulárními dokumenty dané školy a oboru, pro který, se bude tematický plán vytvářet.
3. Nezapomínat na propojenost jednotlivých předmětů.
4. Přehled o organizaci školního roku a přizpůsobení tematického plánu.
5. Seznámení se s žáky, jejich učebními předpoklady a dosavadními výsledky.
6. Na základě učebních osnov formulovat vzdělávací cíle.
7. Didaktická analýza tematických celků.
8. Plánování mimoškolních aktivit.
9. Promýšlení hodnocení žáků.
10. Předložení předmětové komisi ke schválení.

Hlad' o a kol. doporučuje tento obsah tematického plánu:

- *název školy,*
- *obor vzdělání,*
- *název vyučovacího předmětu a jeho kód,*
- *jméno vyučujícího,*
- *školní rok,*
- *ročník, třída,*
- *týdenní hodinová dotace vyučovacího předmětu,*
- *stanovení tematických celků,*
- *časové rozvržení učiva tematických celků do jednotlivých měsíců školního roku, týdnů, případně vyučovacích hodin či učebních dnů. (Hlad'o, Horáčková, Danielová, 2010, s. 27)*

Každý učitel odborného výcviku si vypracovává tematický plán pro svůj obor většinou na školou vytvořený tiskopis, jsou předem dány údaje o škole, oboru i tematické celky.

Pasch (1998) upozorňuje učitele na vypracování komponentů při práci s tematickými celky:

Zdůvodnění tematického celku – stručně vysvětlit obsah a účel, zdůrazňuje hlavní myšlenky, vysvětluje důležitosti obsahu, motivuje žáky.

Osnova obsahu a pojmová mapa – struktura hlavních myšlenek, logické schéma nejdůležitějších pojmů a fakt.

Konkrétní cíle a nástroje vstupní diagnostiky – kognitivní, afektivní a psychomotorické výsledky související s určitým tematickým celkem, diagnostika předešlých dosažených znalostí.

Plány hodin a činností – naplánování jednotlivých témat.

Metody hodnocení – navrhnout postupy zjištění dosažených cílů, průběžná diagnostika, kontrola na konci tematického celku.

Pomůcky a materiál.

### **4.3.3 Krátkodobé plánování**

Krátkodobé plánování neboli aktuální příprava na učební den navazuje na perspektivní přípravu a vychází z ní při stanovování konkrétních vyučovacích cílů a obsahu učebního dne, je nutná pro jeho plynulost, plánování konkrétní činnosti, exkurze, apod.

Krátkodobá příprava na učební den vychází z tematického plánu a učitel v ní projektuje svoji činnost s ohledem na situaci ve třídě i se zřetelem na individuální

a odlišný přístup k žákům a na jejich pracovní motivaci a aktivizaci. „Platí zásada, že čím důkladněji mám promyšlený a zpracovaný tematický plán, tím více šetřím času na formální stránku denní přípravy a mohu více promýšlet a připravovat vlastní postup výuky.“ (Čadílek, 2005, s. 93)

#### 4.3.4 Písemná příprava na výuku

Jak už bylo řečeno výše, způsob přípravy učitele na výuku je v plné kompetenci učitele. Většina se na vyučování předem písemně připravuje. Písemná příprava učitele má své výhody. Učitel si nemusí celou přípravu učebního dne pamatovat, nebojí se, že něco zapomene. Uvědomuje si souvislosti mezi prvky učiva. Drží se stanoveného cíle hodiny. Může se plně soustředit na dění v učebně a lépe sleduje časový průběh. Z přípravy může vycházet při projektování další hodiny. Přípravu respektuje při hodnocení hodiny a při sebereflexi. Příprava slouží jako „psychická opora“. (Podlahová, 2004, s. 67)

V pracovním řádu je jednoznačně zakotvena povinnost učitele odborného výcviku připravovat se na vyučovací jednotku. Rozsah a forma přípravy je však věcí učitele. Může se tedy připravovat písemně, myšlenkově, psychicky, s využitím techniky, podrobně nebo stručně apod. Vše záleží na jeho úsudku. Učitel si tedy rozhoduje o přípravě, realizaci a řízení výuky. Písemná příprava není povinná, ale ředitel školy ve smyslu pracovního řádu pro učitele může takovouto přípravu od učitele vyžadovat.

Při přípravě výuky by si učitel měl klást otázky typu:

- Co žáci o látce vědí?
- Čeho chci dosáhnout, co mají žáci umět?
- Jak mohu učivo přiblížit?
- Jaké potíže se během výuky mohou vyskytnout?

Pasch (2005, s. 393) upozorňuje na situaci, když se učitel nedostatečně připraví na výuku a její průběh je jiný, než obvykle. Může se dostat do nepříjemné situace, kdy zůstane bezradně stát nebo nepřiměřeně reagovat vinou vzniklého stresu.

Tomuto okamžiku může učitel předejít a to díky písemné přípravě na učební den.

Petty (1996) sestavil zásady pro přípravu na výuku v následujícím pořadí:

- Nejdůležitější je stanovit si cíle výuky, jak je sdělit žákům, jak pracovat s cíli a ujasnit si jak jich dosáhnout.
- Vyučovací jednotka musí mít logickou, efektivní a ekonomickou strukturu.
- Vyučovací jednotka musí obsahovat rozmanité učební činnosti a vyučovací metody, včetně motivačních a aktivizačních.



- Má mít osobní rozměr (pro žáka), souvislost s jeho životem a osobní zkušeností.
- Nesmí být předimenzována ani poddimenzována.
- Musí v ní být počítáno s časovou rezervou (většina činností zabere více času, než si myslíte).
- Úkoly, cvičení, zaměstnání „navíc“ (když je učitel odborného výcviku dříve hotov, nebo pro rychlejší žáky).

Při tvorbě písemné přípravy na učební den by měl učitel uvažovat nad tím „**co bude dělat on**“, ale hlavně nad tím „**co budou dělat ve stejné době žáci**“.

Příprava na učební den má mnoho důležitých účelů a funkcí, které shrnul ve své bakalářské práci Roman Šon (2011). Písemná příprava umožní jasně a konkrétně si rozmyslet, jaký typ učení chceme v určité vyučovací jednotce navodit, a uvést výukové cíle do souladu s vědomostmi o žácích a o místě a významu vyučovací jednotky v obecnějším plánu výuky. Dále umožní zamyslet se nad obsahem a strukturou vyučovací jednotky (kolik času bude věnováno jednotlivým aktivitám) a zvolit nejvhodnější tempo těchto činností tak, aby nedošlo k přecenění či podcenění žáků. Také umožní promyslet si mnoho věcí předem, takže se učitel může soustředit na doladování drobností a nemusí se snažit vysypat z rukávu nějaké zásadní rozhodnutí.

Příprava obsahu a struktury učebního dne přirozeně povede k přípravě všech materiálů, pomůcek a vybavení, které budou potřeba. Při přípravě vyučovací jednotky spolupůsobí čtyři hlavní prvky:

- stanovení výukových cílů,
- výběr náplně vyučovací jednotky a její rozvržení,
- příprava pomůcek,
- stanovení způsobu sledování a hodnocení.

Má-li písemná příprava splnit své poslání, musí vycházet z jasné koncepce a cíle. Měla by učitele vést k odpovědnějšímu promýšlení obsahu i forem vlastní pedagogické činnosti, k uvědomění si a respektování pedagogické činnosti.

### **Typy příprav učitele na učební den**

Kalhous a Obst (2009) rozlišují tři základní typy příprav učitele na vyučovací jednotku podle Rysa (1975) a to na základě otázek, které si klade učitel před přípravou na vyučování:

#### **První typ písemné přípravy**

**Blesková příprava** odpovídající na otázky: **Co?**

### ***Jak?***

Učitel vymezí obsah, promyslí metody a prostředky. O výukových cílech předpokládá, že jsou zakomponovány do obsahu učiva uvedeného v učebnici. V praxi se s takovou prací "podle učebnice" často setkáváme. I pečliví učitelé z nedostatku času někdy tohoto typu přípravy: užijí.

Zkušený učitel obvykle plánuje pečlivěji. Věnuje přípravě daleko delší dobu než začátečník! Učebnice dosud jen někdy obsahují výukové cíle, které by byly formulovány dle daných požadavků, tedy popisovaly cílové chování žáka, braly v úvahu rozdílné úrovně taxonomie apod. Tyto cíle jsou důležité i pro to, abychom věděli, co a jak hodnotit. Pokud přípravu na vyučování ztotožní učitel s tím, "co má žákům říci", pravděpodobně založí hodnocení na tom, jak přesně mu to žáci zopakují.

### **Druhý typ přípravy**

**Průběžná příprava** odpovídá na otázky: ***Co již bylo?***

***Čeho chci dosáhnout?***

***Jak a čím toho dosáhnout?***

***Jaké bude mít tato hodina pokračování?***

Jde o nejčastěji používaný typ přípravy učitele na výuku. Při takto pojaté přípravě již učitel pracuje s cíli popisujícími, čemu se mají žáci naučit a na jaké úrovni, zařazuje vyučovací jednotku do obsahových a časových souvislostí s tím, co bylo, a tím, co bude. To se prakticky projevuje např. opakováním učiva z minulé vyučovací jednotky, zadáním úkolů na příští.

### **Třetí typ přípravy**

**Didaktická analýza učiva** je nejnáročnější, ale za to dostatečně podrobná. Učitel se nejprve zabývá konkretizací cílů za pomoci aktivních sloves. Klade si otázku „**Co chci, čeho zamýšlím dosáhnout?**“ Cíle stanovuje v oblasti kognitivní (znalostní), psychomotorické (dovednostní) a afektivní (v oblasti hodnot, emocí).

Dále si učitel odpovídá na otázku „**Jakými prostředky chci těchto cílů dosáhnout?**“ Učitel rozpracovává obsah učiva jeho stručný nástin a zamýšlí se nad metodami, které použije (volba vyučovacích metod, didaktických pomůcek, technik a metodických postupů).

V dalším kroku řeší dosavadní znalosti žáků, možná nesprávná pojetí a obtížnost učiva. Jak žáky motivovat. Přemýšlí nad časovou a obsahovou kontinuitou obsahu učiva, nad diferencovaným a individuálním přístupem k žákům. Učitel si zde

klade otázku „ **Jaká jsou zvláštní didaktická hlediska?**“ a zároveň plánuje výchovné využití učiva a ptá se „ **Jaké mám výchovné možnosti?**“

Důležitým krokem je rovněž zabezpečení organizačních podmínek výuky a materiálního vybavení „**Jaká bude organizace vyučovací jednotky?**“. Učitel zvažuje pracovní podmínky, které bude muset zabezpečit. Jaký organizační typ vyučovací jednotky zvolí ke své metodické koncepci.

Učitel musí zohlednit i časový plán „**Jaký je časový projekt?**“. Zabývá se tak rozvržením celé vyučovací jednotky i jednotlivých fází. Uvažuje nad stanovením učiva pro domácí přípravu.

Konečně nezbytnou otázkou je také „**Jak budu zajišťovat realizaci?**“. Pro-mýšlí způsoby hodnocení, zjišťování výsledků a výstupů, rozhoduje o míře podpo-ry spolupráce žáků.

Autoři Kalhous a Obst (2009) citují ve své publikaci Školní didaktika text Fenclové, která připomíná nebezpečí přetěžování vyučovacích jednotek aktivitami. Je to častý problém nejen začínajících učitelů. Pokud si učitel naplánuje více, než je zvládnutelné, vede ho to k úspěchanosti, neklidu, netrpělivosti v jeho chování. To ovšem nejsou podmínky, v nichž se mohou rozvíjet myšlení a postoje žáků. Vodít-kem při plánování výuky by měl být popis žádoucích cílových kompetencí žáka (obecných a dílčích cílů). Po výuce se ke svému plánu vrátit, hodnotit, zda bylo cílů dosaženo, příp. formulovat závěry pro budoucí výuku.

## 5 Praktická část a výsledky práce

Praktická část bakalářské práce se zabývá návrhem tematického plánu pro 3. ročník obor Kuchař – číšník na Střední odborné škole a Středním odborném učilišti Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace a vytvořením příprav na výuku dle návrhu výše uvedeného tematického plánu.

### 5.1 Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace vznikla v roce 2001 sloučením Střední zemědělské školy a Středního odborného učiliště na ulici Dvořákova 19. Škola patří k významným institucím regionu. Součástí školy jsou i odloučená pracoviště, ke kterým patří odloučené pracoviště Hakenova, kde jsou umístěny dílny pro obor Opravář zemědělských strojů. Dále výukovou vinici, o kterou se pečují žáci oboru Agropodnikání. Součástí areálu školy jsou rozlehlé terasy a skleníky o které se starají žáci oboru Zahradník a Zahradnické práce. Škola má přibližně 90 zaměstnanců a 600 žáků.

Vzdělávací programy školy řeší širokou problematiku vzdělávání, mezi kterou patří zemědělská výroba, potravinářská výroba, různá odvětví služeb.

Mimo vzdělávání zabezpečuje škola stravování a ubytování. Pro žáky ze vzdálenějšího bydliště zajišťuje škola ubytování ve dvou vlastních domovech mládeže a celodenní stravování.

#### **Obory středního vzdělání s maturitní zkouškou**

Ke studijním oborům ukončených maturitní zkouškou patří Agropodnikání. Obor Podnikání je určen pro absolventy středního vzdělání s výučním listem. Denní forma tohoto oboru trvá dva roky, dálková forma tři roky.

#### **Obory středního vzdělání s výučním listem**

K učebním oborům ukončeným závěrečnou zkouškou patří obory Pekař, Cukrář, Řezník – uzenář, Opravář zemědělských strojů, Zahradník, Zahradnické práce, Kuchař – číšník a Prodavač.

#### **Odborný výcvik žáků oboru Kuchař – číšník**

V prvním ročníku probíhá odborný výcvik v areálu školy ve cvičných kuchyních a učebně Stolničení. Žáci jsou na začátku školního roku rozdělení na dvě skupiny po 17. Škola je vybavena pracovním oblečením a obuví dle bezpečnostních

a hygienických norem. Jednotlivá pracoviště jsou moderně vybavena, splňují veškeré požadavky výuky i BOZP. Zde žáci získávají základní návyky a dovednosti.

Po absolvování prvního ročníku jsou žáci na začátku druhého ročníku rozděleni na jednotlivá pracoviště sociálních partnerů školy, kde probíhá odborný výcvik pod vedením instruktora a na celý odborný výcvik dohlíží učitel odborného výcviku. Na pracovištích sociálních partnerů vykonávají svou praxi také žáci třetích ročníků oboru Kuchař – číšník.

Mezi významné partnery školy patří hotel Vinice Hnanice, který se stal výukovým pracovištěm nejen pro obor Kuchař – číšník, ale i pro obory Cukrář, Zahradník a v neposlední řadě pro maturitní obor Agropodnikání. Dalším z důležitých partnerů je firma Gawain s.r.o. Hatě, která provozuje Excalibur city a patří sem i mnoho dalších menších provozoven, kde se žáci aktivně zapojují do přípravy pokrmů, servisu pokrmů, obsluhy a dalších činností spojených s oborem. Tento obor je i jako jeden z mála na škole velmi dobře finančně ohodnocen, kdy žáci dostávají za dobře odvedenou práci každý měsíc výplatu.

Škola organizuje odborné exkurze. Podílí se na různých zakázkách pro město Znojmo, krajský úřad JMK, účastní se hodnocení a řízených degustací vína.



Obr. 2 Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace  
Zdroj: Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace, 2014

## 5.2 Pojetí ŠVP oboru Kuchař – číšník

Školní vzdělávací program (2011) pojednává o osvojování teoretických znalostí, vědomostí a praktických dovedností tak, aby se absolventi úspěšně uplatnili ve

všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb při výkonu povolání kuchař nebo číšník.

Žáci získají během studia přehled o potravinách a nápojích, poznají jejich vlastnosti, způsoby skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojí si technologické postupy při přípravě pokrmů a nápojů. Poznají zařízení gastronomických provozoven a jejich inventář, naučí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. Jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a k ekologickému chování. Naučí se dodržovat hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce. V rámci ekonomického vzdělávání poznají základní ekonomické činnosti a pojmy související s provozem podniků společného stravování a jejich hospodařením. Žáci jsou vedeni k trpělivé a soustavné práci a usilují o vytvoření kladného vztahu ke zvolenému oboru.

V odborném výcviku se naučí aplikovat získané dovednosti a vědomosti z teoretického vyučování v praxi. Při osvojování základních znalostí a technologií, včetně dovedností při obsluze strojů, získávají správné pracovní návyky. Naučí se účelně si zorganizovat práci, hospodařit s potravinami, používat potřebnou techniku. Jsou vedeni k zodpovědnosti za kvalitu své práce.

Vzdělání směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili a upevnili klíčové a odborné kompetence. K tomu přispívají kromě vzdělávání v teoretické a praktické oblasti i různé další aktivity během studia. Součástí výuky je účast žáků na odborných exkurzích v moderních provozech a podnicích, účast žáků v odborných soutěžích a na prezentačních akcích školy.

Žáci závěrečných ročníků vypracovávají závěrečnou odbornou práci – žákovský projekt. Škola připravuje každoročně několik mezinárodních projektů, zaměřených na setkávání žáků a učitelů se žáky a učiteli z partnerských škol, na Slovensku – Prievidza, v Rakousku - Poysdorf. V rámci projektů probíhá odborný výcvik žáků v partnerských školách a u jejich sociálních partnerů.

ŠVP respektuje snahu o vybavení absolventa takovými kompetencemi, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání byl kladen důraz na soulad požadavků sociálních partnerů a učiva odborných předmětů s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých podnicích regionu.

Profil absolventa – popis uplatnění absolventa v praxi a popis očekávaných výsledků vzdělávání uvádí Příloha č. 1.

### 5.3 Učební osnova předmětu Odborný výcvik

Učební osnova předmětu má podle Čisté a Novotného (2015, s. 8) normativním charakter. Její úpravu provádí na jednotlivých školách předmětové komise společně s vyučujícími odborného výcviku. Náplní učební osnovy pro předmět Odborný výcvik je:

- základní tematická náplň odborného výcviku;
- výukové cíle (především popis osvojovaných znalostí, postojů a dovedností);
- metody práce při odborném výcviku a návrh forem realizace těchto metod;
- rozvržení vzdělávacího obsahu do ročníků;
- počet hodin výuky předmětu v souladu s učebním plánem.

Učební osnova obsahuje názvy tematických celků s doporučenou časovou dotací vyučovacích hodin pro jednotlivé tematické celky. V této osnově jsou uvedena témata s počtem hodin pro každé konkrétní téma.

Čistá a Novotný (2015, s. 8) doporučují rozpracovat učební osnovu předmětu odborný výcvik do podrobného tematického plánu, ve kterém jsou uvedeny počty hodin pro každé konkrétní téma, ideálně pro jednotlivé učební dny, a to pro jeden školní rok; tento podrobný tematický plán není normativní, nemusí v něm být dodržena posloupnost jednotlivých tematických celků nebo témat přesně podle učební osnovy, pokud změna nenaruší celkovou strukturu tvorby požadovaných návyků a dovedností žáka.

#### 5.3.1 Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky odborným dovednostem při přípravě a podávání pokrmů. Seznámit je s použitím a údržbou technických a technologických zařízení v gastronomii, uplatňovat hygienické požadavky při přípravě pokrmů, respektovat trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, rozlišovat vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a znát způsoby skladování potravin.

Žáci jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami, zodpovědnosti, slušnému a ekologickému chování a k dodržování předpisů, týkajících se bezpečnosti práce. Cílem vzdělávání je také rozvoj aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a jejich profesní kariéře, včetně schopností přizpůsobovat se změnám na trhu práce. (Školní vzdělávací program pro obor vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 2011)

### 5.3.2 Charakteristika učiva

V rámci odborného výcviku se žáci průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Dokáží připravit výrobní a odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Osvojí si základy normování receptur. Orientují se v předběžné úpravě potravin, hlavních tepelných úpravách a ve zpracování potravin rostlinného a živočišného původu.

Příprava je zaměřená na pokrmy studené, teplé a cukrářské kuchyně, věnuje se pozornost výživě racionální, diferencované stravě a dietnímu stravování.

V odbytovém středisku se žáci seznamují se zařízením gastronomických provozoven a používaným inventářem, získávají vědomosti o stolničení a učí se pravidlům jednoduché a složité obsluhy. (Školní vzdělávací program pro obor vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 2011)

### 5.3.3 Metody a formy výuky

Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky a práce s odbornou literaturou. Nejdůležitější metodou osvojení poznatků a dovedností je samostatná práce. Žáci jsou vhodně motivováni, pracují samostatně i v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura. Součástí výuky jsou odborné exkurze, účast v odborných soutěžích, návštěvy výstav, žákovské projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy, tj. výstav a prodejních trhů. Při účasti na školních výstavách a výstavách a trzích u sociálních partnerů žáci poznají konkurenceschopnost svého výrobku mezi ostatními a vidí smysluplnost své práce. (Školní vzdělávací program pro obor vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 2011)

### 5.3.4 Hodnocení žáků

Hodnocení vychází ze školního řádu školy. Je prováděno podle úrovně plnění stanovených cílů vzdělávání, naplňování klíčových a odborných kompetencí a průřezových témat. Průběžně se sleduje výkon žáka a jeho připravenost na vyučování. Důraz je kladen na odbornost a kvalitu odvedené práce, ale i na vztah k práci, dodržování bezpečnosti práce, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivitu, samostatnost a tvořivost. Součástí hodnocení je i chování a profesní vystupování žáků na akcích školy.



### 5.3.5 Učební osnova předmětu Odborný výcvik

K dosažení lepší připravenosti žáků pro uplatnění ve svém oboru je důležitá koordinace teoretických a odborných znalostí. Níže je uveden výřez přehledu učiva 3. ročníku obor Kuchař – číšník, klíčových a odborných kompetencí, které si žák má osvojit. Kompletní učební osnova oboru je součástí Přílohy č. 2.

## 11. Obsluha

### **Klíčové kompetence:**

#### Komunikativní kompetence:

- žák je schopen samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování v projevech mluvených i psaných. Srozumitelně formuluje své myšlenky, vhodně vystupuje na veřejnosti, používá odborné výrazy.

#### Personální a sociální kompetence:

- žák má odpovědný vztah ke svému zdraví. Posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku. Přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází osobním konfliktům.

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

### **Odborné kompetence:**

#### Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy.

#### Ovládat techniku odbytu:

- žák ovládá druhy a techniky odbytu. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Vystupuje společensky a jedná profesionálně ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- vykonávat obchodně - provozní aktivity;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

#### Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- žák zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**Člověk a životní prostředí:

- žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Uvědomuje si vliv životního prostředí na člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie a zdravý životní styl. Osvojuje si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Občan v demokratické společnosti:

- vhodně argumentuje a objasňuje svá stanoviska při řešení konfliktů, je tolerantní k odlišným postojům, náboženské víře. Váží si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovávat pro budoucí generace.

**Mezipředmětové vztahy:**

- Odbyt

**12. Používání inventáře na podávání nápojů****13. Základní pravidla překládání a podávání jídel****14. Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu****15. Základy obsluhy****Klíčové kompetence:**Komunikační kompetence:

- žák je schopen samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování v projevech mluvených i psaných. Srozumitelně formuluje své myšlenky, vhodně vystupuje na veřejnosti, používá odborné výrazy.

Personální a sociální kompetence:

- žák má odpovědný vztah ke svému zdraví. Posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, jsou schopen přijmout radu i kritiku. Přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází osobním konfliktům.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence:**Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy.

Ovládat techniku odbytu:

- žák ovládá druhy a techniky odbytu. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Vystupuje společensky a jedná profesionálně ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- vykonávat obchodně - provozní aktivity;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- žák zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**Člověk a životní prostředí:

- žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Uvědomuje si vliv životního prostředí na člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie a zdravý životní styl. Osvojuje si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Občan v demokratické společnosti:

- žák vhodně argumentuje a objasňuje svá stanoviska při řešení konfliktů, je tolerantní k odlišným postojům, náboženské víře. Váží si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovávat pro budoucí generace.

**Mezipředmětové vztahy:**

Odbyt

## 5.4 Návrh tematického plánu pro 3. ročník

Výsledkem praktické části bakalářské práce je vytvořený tematický plán 3. ročníku oboru Kuchař – číšník pro Střední odbornou školu Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace.

Tematický plán zpracovává učitel odborného výcviku pro daný vzdělávací předmět na aktuální školní rok. Při jeho realizaci vychází z platného školního vzdělávacího programu pro svůj obor. Vyučující tým přenáší učební osnovy z platného školního vzdělávacího programu do celoročního tematického plánu. Vymezuje obsah učiva, které je členěno do tematických celků. Časové dotace jsou stanoveny rámcově v učebních osnovách daného školního vzdělávacího programu. Na středních odborných školách je vhodné před tvorbou tematického plánu využít ještě koordinační plán. Ten slouží k návaznosti teoretického učiva na praktickou výuku. Koordináční plán zpracovává metodická komise a jeho účelem je časová koordinace. Teoretická výuka má mít přibližně týdenní předstih před výukou praktickou. Tato koordinace musí být již zajištěna v učebních osnovách. Do tematického plánu je prospěšné si dělat poznámky týkající se např. didaktické techniky, hodinové dotace atd. O tyto poznámky je možné se opírat při vytváření nového tematického plánu.

Plán se předkládá mezipředmětové komisi k posouzení. Tematický plán schvaluje ředitel školy. Na základě tematického plánu si vyučující připravuje výuku na jednotlivé vyučovací jednotky.

Plán připravuje vyučující v přípravném týdnu před zahájením školního roku. Vlastní tvorbě plánu musí věnovat maximální pozornost. Doporučuji, aby si vyučující před vlastní tvorbou tematického plánu vytvořil pracovní kalendář na příslušný školní rok. Nejprve je nutné si do pracovního kalendáře vyznačit předem známé dny, kdy výuka nebude probíhat. Tyto dny vyplývají z organizace konkrétního školního roku. Jsou to dny státních svátků a prázdnin. V přípravném týdnu před zahájením školního roku může ředitel zveřejnit již předem známé dny ředitelského volna. Tyto dny si můžeme také vyznačit do kalendáře. Škola by měla již před začátkem školního roku mít vytvořený plán exkurzí a jiných, předem známých, výchovně vzdělávacích činností s konkrétně stanoveným datem. Jestliže vyučující má předem připravený pracovní kalendář, velmi jednoduše si spočítá, kolik vyučovacích hodin za školní rok bude v daném předmětu vyučovat.

### 5.4.1 Návrh nového tematického plánu

Návrh tematického plánu pro vyučovací předmět Odborný výcvik jsem vypracovala na základě platných učebních osnov Školního vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65 – 51 - H/01 Kuchař - číšník, s platností od 2011. Tento návrh vyplývá z mé pedagogické praxe. Rozpis učiva se řídí učebními osnovami a je rozdělen do tematických celků. Oproti učební osnově jsou tematické celky logicky uspořádány dle potřeb odborného výcviku a s ohledem na to kde je odborná praxe vykonávána. Při vytváření plánu musí být brán v potaz, že jej tvoříme pro 3. ročník, který má odborný výcvik o měsíc zkrácený. Protože žáci v červnu vykonávají závěrečné zkoušky. A z vlastní pedagogické praxe vím, že je důležitý i čas na opakování učiva a proto jsem tomu upravila i vytvořený tematický plán.

V níže uvedeném obrázku jsou vidět změny, kterými tematický plán prošel. Starý TP je zaměřen spíše na obor Kuchař a číšnické části se věnuje jen okrajově. Chybí v něm témata: Formy prodeje, Nové trendy v gastronomii, Charakteristika pokrmů cizí kuchyně, které jsou součástí osnovy předmětu Odborný výcvik a zároveň, jsou probírány v teorii.

<i>Starý tematický plán</i>			<i>Návrh tematického plánu</i>	
<b>P. č.</b>	<b>Tematický celek</b>	<b>Počet hod.</b>	<b>Tematický celek</b>	<b>Počet hod.</b>
1	Zásady hygieny a bezpečnosti při práci	14	Zásady hygieny a bezpečnosti při práci	14
2	Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně a předkrmů	210	Technologie přípravy pokrmů - studená kuchyně	126
3	Nácvik přípravy moučníků a teplých nápojů	49	Teplé předkrm	56
4	Nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek	63	Technologie přípravy pokrmů - moučníky a teplé nápoje	42
5	Příprava inventáře na podávání nápojů	35	Formy prodeje	42
6	Základní pravidla překládání a podávání jídel	35	Nové trendy v gastronomii	40
7	Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu	42	Charakteristika pokrmů cizích kuchyní	33,5
8	Nácvik práce s pokladnou a počít	21	Obsluha	70

9	tačem, evidence a placení vydaných jídel a nápojů Servírování	35	Používání inventáře na podávání nápojů	56
10	Exkurze	14	Základní pravidla překládání a podávání jídel	42
11	--		Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu	14
12	--		Základy obsluhy	28
13	--		Exkurze, odborné soutěže, prezentační akce školy	14

Obr. 3 Přehled změn v tematickém plánu  
Zdroj: Vlastní

Cílem při tvorbě návrhu je dodržet osnovu ŠVP a sestavit témata tak, aby vyhovovaly učebním dnům pro třetí ročník. V tematických celcích 1 – 7 se žáci učí nové učivo, které by se měly probírat do konce února. Od začátku března by měli už spíše opakovat. Což jsou celky 8 – 12. K této skladě učiva mě vedly zkušenosti z pedagogické praxe. Realitou je, že každý žák třetího ročníku nemá možnost vyzkoušet si práci v kuchyni a zároveň na úseku obsluhy. Proto jsou dovednosti spojené s obsluhou zařazeny až na březen, kdy se žáci vrací do školy a zbytek praxe vykonávají ve cvičné kuchyni, učebně stolničení a školní kuchyni. Kde probíhá i obsluha.

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

### Tematický plán pro školní rok:

**Obor a kód oboru:** KUCHARĚ – ČÍŠNÍK 65 – 51 – H/01  
**Název ŠVP:** KUCHARĚ – ČÍŠNÍK  
**Č. j.:** 2741/2011  
**Školní rok:** 2014/2015  
**Předmět:** ODBORNÝ VÝCVIK  
**Učitel:** Broučková Kateřina  
**Třída:** 3. KCP  
**Počet vyučovacích hodin:** 577,5 hod

P. č.	Tematický celek - téma	Počet hodin	Číslo hod.	Měsíc
<b>1.</b>	<b>Zásady hygieny a bezpečnosti při práci</b>	<b>14</b>		Září Leden
1.1	Osobní hygiena			
1.2	Hygienické požadavky při přípravě pokrmů – skladování			
1.3	Možnosti ohrožení při práci a způsoby ochrany			
<b>2.</b>	<b>Technologie přípravy pokrmů - studená kuchyně</b>	<b>126</b>		Září Říjen
2.1	Studené kuchyně a pokrmy	14		
2.2	Majonéza, aspiky, rosoly, marinády a pochoutková másla	14		
2.3	Obložené chlebíčky a chuťovky	14		
2.4	Složité saláty	14		
2.5	Plněné zeleniny	14		
2.6	Jídla z vajec	14		
2.7	Jídla z ryb	14		
2.8	Masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny	14		
2.9	Příprava nářezů a studených mís	14		
<b>3.</b>	<b>Teplé předkrmy</b>	<b>56</b>		Listopad
3.1	Předkrmy z vajec a sýrů	7		
3.2	Předkrmy z masa a vnitřností jatečných zvířat	14 14		
3.3	Předkrmy z drůbeže a ryb	14		
3.4	Předkrmy ze zeleniny a ovoce	7		
<b>4.</b>	<b>Technologie přípravy pokrmů - moučníky a teplé nápoje</b>	<b>42</b>		Listopad Prosinec
4.1	Druhy těst a jejich příprava	14		
4.2	Korpusy, náplně a polevy	14		
4.3	Teplé nápoje	14		

<b>5.</b>	<b>Formy prodeje</b>	<b>42</b>		Prosinec
5.1	Odbyt výrobků, úkoly a význam	14		Leden
5.2	Členění odbytových středisek	14		
5.3	Vyúčtování s hosty	14		
<b>6.</b>	<b>Nové trendy v gastronomii</b>	<b>40</b>		Leden, Únor
<b>7.</b>	<b>Charakteristika pokrmů cizích kuchyní</b>	<b>33,5</b>		Únor
7.1	Zvyklosti	15		
7.2	Speciality	18,5		
<b>8.</b>	<b>Obsluha</b>	<b>70</b>		Březen
8.1	Inventář a zařízení na úseku odbytového střediska a jeho údržba	14		
8.2	Malý stolní inventář	14		
8.3	Velký stolní inventář	14		
8.4	Základní pomůcky obsluhujících a jejich používání	14		
8.5	Základní povinnosti obsluhujících	14		
<b>9.</b>	<b>Používání inventáře na podávání nápojů</b>	<b>56</b>		Duben
9.1	Zařízení na udržování správné teploty nápojů	14		
9.2	Servírování teplých a studených nealkoholických nápojů	14		
9.3	Servírování vína, piva, lihovin	14		
9.4	Servírování teplých alkoholických nápojů	14		
<b>10.</b>	<b>Základní pravidla překládání a podávání jídel</b>	<b>42</b>		
10.1	Zařízení na udržování správné teploty jídel	14		Duben
10.2	Nošení talířů	14		
10.3	Nošení polévkových šálků	14		Květen
<b>11.</b>	<b>Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu</b>	<b>14</b>		Květen
11.1	Zařízení na mytí nádobí a skla	14		



<b>12.</b>	<b>Základy obsluhy</b>	<b>28</b>		Květen
12.1	Systémy obsluhy	14		
12.2	Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny	14		
<b>13.</b>	<b>Exkurze, odborné soutěže, prezentační akce školy</b>	<b>14</b>		Průběžně

Poznámka:

V rámci rezervy následuje po každém tematickém celku procvičování učiva (souhrnné práce, příprava exponátů na výstavy, výroba zakázek atd.)

Vypracovala:

Schválil:

Obr. 4 Návrh tematického plánu pro 3. ročník obor Kuchař – číšník

Zdroj: Vlastní

## 5.5 Návrh písemné přípravy na učební den

Návrh písemné přípravy je vytvořen pro 3. ročník obor Kuchař – číšník, předmět Odborný výcvik vedený v učebně Cvičná kuchyně. Výuka trvá 7 hodin, začíná v 07:00 hod a končí 14:30 h, součástí výuky je 30 min přestávka.

**Název školy:** Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace  
**Obor:** 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
**Třída:** 3.KCP  
**Skupina:** 1. skupina  
**Počet žáků ve skupině:** 14 žáků  
**Školní rok:** 2014/2015  
**Tematický celek:** Nové trendy v gastronomii  
**Téma učebního dne:** Flambování ovoce  
**Délka učebního dne:** 7 hodin  
**Učitel odborného výcviku:** Kateřina Broučková

### Cíle učebního dne:

**Kognitivní cíle:** Žák definuje flambování, popíše základní pravidla flambování, popíše technologický postup.

Psychomotorické cíle: Žák ovládá dohotovování pokrmů u stolu hosta, předvede flambování banánů, dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy.

Afektivní cíle: Žák komunikuje s hostem, chová se kultivovaně, přijímá odpovědnost za provedenou práci.

### **Rozvoj kompetencí:**

#### Klíčové kompetence:

Personální a sociální kompetence: žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku. Preferuje zdravý životní styl.

Matematické kompetence: žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám: žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

#### Odborné kompetence:

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích: žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů: ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Ovládat techniku odbytu: žák dbá na estetiku při pracovních činnostech; usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje: zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

#### **Průřezová témata:**

Člověk a životní prostředí: žák si osvojí základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce: žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Informační a komunikační technologie: žák vyhledává nové informace na internetu.

Mezipředmětové vztahy: zásady správné výživy (Výživa)

**Organizační formy vyučování:**

Skupinová výuka, samostatná práce

**Výukové metody:**

Vysvětlování, diskuse, instruktáž, nácvik

**Didaktické prostředky:**

Tabule, dataprojektor, odborná literatura (Receptury teplých pokrmů, Restaurace a host, Stolničení)

**Pomůcky:**

Flambovací vozík s plynovým hořákem, kuchyňské náčiní, suroviny pro přípravu pokrmu

**Zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci:**

Nebezpečí poranění o ostré hrany měřidel a materiálu, pořádek na pracovišti, pracovní kázeň

### **5.5.1 Struktura učebního dne**

07:00 – 07:30	zahájení učebního dne
07:30 – 08:00	sdělení cíle výuky a organizace
08:00 – 08:30	opakování teorie
08:30 – 09:00	vysvětlování
09:00 – 09:15	přestávka
09:15 – 10:00	instruktáž
10:00 – 12:45	samostatná práce žáků
12:45 – 13:15	přestávka
13:15 – 13:45	úklid pracoviště
13:45 – 14:15	hodnocení výkonu žáků
14:15 – 14:30	závěr učebního dne

**07:00 – 07:30 Zahájení učebního dne**

- Příchod žáků do odborné učebny.
- Kontrola pracovního oblečení, obuvi, pokrývka hlavy, pomůcky.
- Kontrola docházky.
- Zápis absence do Deníku evidence odborného výcviku + omlouvání absence z předešlých dní.
- Zápis tematického celku probíraného v učebním dni – **Flambování ovoce**.

**07:30 – 08:00 Sdělení cíle výuky a organizace**

- Seznámení žáků s cílem výuky- **základní pravidla flambování, flambování ovoce - banán**.
- Organizační pokyny:
  - rozdělení žáků do skupin po dvou;
  - přidělení pracovní plochy skupinám;
  - určení služby dle rozpisu služeb (služba má na starosti výdej potravin ze skladu, vytírání podlah, udržovat pořádek v části učebny vyhrazené pro teoretickou část výuky).

**08:00 – 08:30 Opakování teorie**

- Prověření teoretických znalostí z předešlých dnů formou kladení otázek.

**Otázky:**

Vysvětlete pojem flambování?

Kdy se používá flambování?

Které suroviny jsou vhodné k flambování?

Které pokrmy a suroviny není vhodné flambovat?

Jaká lihovina je vhodná na flambování?

Vysvětlete, co se může stát při neopatrné práci?

- Po zopakování základních informací přechod k novému tématu – **Flambování banánů**

**08:30 – 09:00 Vysvětlování**

- Spuštění power pointové prezentace přes dataprojektor Příloha č. 5.
- Vysvětlování jednotlivých snímků prezentace.



Obr. 5 Flambovací vozík viz Příloha č. 5

Zdroj: Vlastní, 2015

Flambovací vozík je základní pomůckou, bez níž nelze flambovat u stolu hosta. V dnešní době není problém si flambovací vozík na pracoviště pořídít a je nutností ve všech školách vyučujících gastronomii. Kvalita flambovacích vozíků se liší a rozdíly jsou úměrně závislé na jejich pořizovací ceně. Každý flambovací vozík je tvořen základním stolkem opatřeným pojezdovými kolečky a vyznačuje se tím, že ke spodní desce jsou připevněny stojiny, na kterých je upevněna horní deska s hořáky a nádobkou pro odkládání dochucovacích lahví. V prostoru mezi spodní a horní deskou bývá zaplněn pouze z poloviny skříňkou a zásuvkami s úložným prostorem. Po bocích je někdy doplněn sklápěcími deskami pro rozšíření pracovní plochy. Pokud flambovací vozík nemá sklápěcí desky je nutné použití servírovacího stolku, tzv. keridonu, jehož pomocí pracovní prostor potřebný pro přípravu pokrmu zvětšíme.

Popis flambovacího vozíku:

1. plynový hořák
2. regulátor plamene, elektrický bateriový zapalovač
3. odnímatelná polička na talíře
4. uzavíratelná skříňka pro uložení PB lahve
5. nerezová pracovní deska

- Zápis do sešitu Příloha č 6.

**09:00 – 09:15      Přestávka**

**09:15 – 10:00 Instruktaž**

- Přesun k flambovacímu vozíku (učitel stojí za vozíkem, žáci v půlkruhu kolem něj, aby mohli sledovat práci učitele).
- Připomenutí BOZP a hygienických předpisů.
- Popis flambovacího vozíku, připraveného náčiní a surovin na něm.
- Ukázka flambování ovoce.
- Ukázka flambování ovoce po etapách.

**10:00 – 12:45 Samostatná práce žáků**

- Návčik činnosti ve dvojicích na přidělených pracovních místech. Po vyzkoušení dovednosti se žáci u sporáku mění.
- Průběžné sledování práci žáků. Při špatném provádění technologického postupu, upozornit žáka na chybný postup.
- Provést průběžnou instruktaž (přesnění a ujasnění činnosti)
- Více času věnovat pomalejším žákům.
- Každá skupina si vyzkouší flambování pomocí flambovacího vozíku

**12:45 – 13:15 Přestávka****13:15 -13:45 Úklid pracoviště**

- Skupiny si uklidí svůj pracovní prostor.
- Služba vyčte podlahy a zkontroluje sklad (úklid + seznam surovin k nákupu)

**13:45 – 14:15 Hodnocení výkonu žáků**

- Zhodnocení práce skupin a následně jednotlivců.
- Hodnocení jejich pracovní činnosti, chování a přístupu k odbornému výcviku.
- Upozornění na nedostatky a chyby, které žáci dělali během samostatné práce.
- Celkové zhodnocení dne.

**Kritéria hodnocení:**

- Hodnocení kvality práce - každá práce musí přinést nějaký výsledek. Kvalita se hodnotí po všech stránkách. Z hlediska přesnosti, odbornosti, gastronomických pravidel a celkového vzhledu. Hodnocení kvality práce se uplatňuje během celé učební doby.

- Hodnocení přesnosti a rychlosti práce – hodnocení přesnosti jednotlivých úkonů při přípravě pokrmu.
- Hodnocení odbornosti:
  - vztah k práci, k praktickým činnostem a pracovnímu kolektivu
  - aktivita, samostatnost
  - osvojení praktických dovedností a návyků
  - využití získaných teoretických vědomostí v praxi
  - organizace vlastní práce, udržování pořádku na pracovišti
  - dodržování předpisů o bezpečnosti, hygieně a ochraně zdraví při práci a péče o životní prostředí
  - hospodárné využívání materiálu a energie
  - obsluha a údržba zařízení, přístrojů a pomůcek k práci

#### **14:15 – 14:30      Závěr učebního dne**

- Zopakování základních informací – **stručný popis jednotlivých fází flambování ovoce**

**Flambování** patří mezi méně tradiční, ale zato velmi efektivní způsob úpravy pokrmů pomocí hořícího alkoholu. Nejčastěji probíhá u stolu hosta, kdy se v závěrečné fázi přípravy pokrmu přidá lihovina a pokrm se zapálí.

**Příprava základu** – cukr, máslo, skořice, likér a citronová šťáva smíchat. Směs prohřát. Ztlumit oheň.

**Koupání banánu** – překládacím přiborem vložit čtvrtky banánu. Koupat v koktejlu.

**Flambování** – změkklý hnědý banán přelít rumem a flambovat. Během procesu lehce nacukrovat. Pro lepší hoření krátce nadzdvihovat.

**Servis** – flambovaný banán přelít koktejlem, přidat zmrzlinu a dozdobit mandlemi a čokoládou

**BOZP** - Stát v patřičné vzdálenosti od flambovaného pokrmu a být připraven na možné nečekané vzplanutí. Zahřívát alkohol pomalu, neboť jeho bod varu je 80°C a mohl by se prudce vznítit. Nikdy nenalévat alkohol do pokrmu přímo z lahve. Výpary by se mohly dostat zpět do lahve a ta explodovat. Používat kulatou, hlubokou pánev s dlouhou rukojetí. Dbát na dostatečnou vzdálenost hořícího pokrmu od hostů, hořlavých předmětů a pozor na zvědavé děti. Nepřenášet hořící pánev z místa na místo. Tekutina by mohla vyšplouchnout ven a popálit kuchaře nebo hosty.

- Kontrola zápisů do sešitů.
- Ukončení učebního dne.

V písemné přípravě je zpracováno téma **Flambování banánů**, které je zařazeno v tematickém celku **Nové trendy v gastronomii**. U tohoto tématu si žáci musí osvojit kuchařské i číšnické dovednosti.

Po zahájení učebního dne a absolvování přípravné části výuky, přechází učitel k opakování učiva, kdy formou kladení otázek žákům zjistí jejich teoretickou připravenost. Pokud shledá nedostatky, je nutné znovu zopakovat základní informace.

Potom teprve navazuje na nové učivo. Do písemné přípravy je zařazena power pointová prezentace s výukovým materiálem. Během promítání prezentace učitel žákům jednotlivé snímky vysvětluje a upozorňuje je na důležité informace. Po objasnění nové látky si žáci zapíší zápis do sešitu.

Další etapou učebního dne je instruktáž. Učitel žákům předvede kompletní postup flambování a následně jej předvádí pomalu ještě jednou po částech podle zápisu do sešitu. Tento úkon provede několikrát. Potom si žáci připraví pracovní plochu. Od služby si vyzvednou suroviny potřebné k práci. Učitel stojí v učebně tak aby měl přehled o všech žácích a viděl, co dělají. Jelikož někteří žáci jsou pomalejší, tak znovu říká postup pomalu tak aby žáci byli schopni plnit jednotlivé úkony. Žáci pracují samostatně pod dozorem učitele, který průběžně kontroluje jejich činnost. Asi hodinu před koncem samostatné práce učitel vyzve žáky k dokončení práce. Pak se všichni shromáždí kolem flambovacího vozíku, ale nyní za vozíkem stojí žáci a postupně každý žák předvádí učiteli a spolužákům odbornou dovednost **flambování banánů**. Po předvedení odborné dovednosti posledním žákem, se všichni vrátí na svá pracovní místa a provedou úklid pracoviště.

Po úklidu pracoviště přejde učitel k hodnocení. Nejprve hodnotí skupiny a pak jednotlivce, poté shrne celý den. Hodnocení a klasifikace je prováděna podle platného klasifikačního řádu a dle nastavených kritérií pro 3. ročník.

V závěru učebního dne zopakuje základní informace. Zkontroluje zápisy do sešitů. Rozloučí se s žáky a ukončí učební den.

Po skončení učebního dne a odchodu žáků z učebny zkontroluje učitel čistotu učebny. Doplní informací do Deníku evidence odborného výcviku. Zaznamená plnění témat z tematického plánu do deníku praxe. Zpracuje si poznámky získané během učebního dne.



## 6 Diskuze

Výsledkem bakalářské práce je návrh tematického plánu pro 3. ročník obor Kuchař – číšník. K vytvoření návrhu mě vedla vlastní zkušenost s nefunkčním plánem pro daný obor a ročník. V průběhu praxe byl vždy problém s plněním jednotlivých tematických celků. Výuka 3. ročníku obor Kuchař – číšník na naší škole probíhá od září do dubna na pracovištích sociálních partnerů. A na začátku března se žáci vracejí zpět do školy, aby se připravili na závěrečné zkoušky. Odborný výcvik žáků pak probíhá ve cvičné kuchyni, učebně Stolničení a školní kuchyni. V této chvíli nastával problém s tím, jak plnit některé celky tematického plánu, protože podle starého plánu se měla probírat témata jako Příprava pokrmů cizích kuchyní a Nové trendy v gastronomii, což v učebně Stolničení a hlavně skoro na konci odborného výcviku před zkouškami nebylo dobře realizovatelné. Většina žáků, kteří se učí na naší škole, potřebuje delší čas na jednotlivé části učiva a nebylo možné s nimi tedy probrat novou látku v tomto čase, když bylo důležitější s nimi opakovat učivo ke zkouškám.

Při vytváření nového tematického plánu jsem vycházela z učební osnovy předmětu Odborný výcvik. Při sestavování plánu je nutné brát v potaz celý školní rok. Proto jsem se také při zpracování návrhu snažila vycházet z obecných kritérií:

- kde probíhá výuka;
- náročnost zapamatování a realizace daného tematického celku;
- při výuce na odborném výcviku není reálné věnovat se jednomu tématu celý den;
- procvičování a opakování vede ke zdokonalování dovedností žáků.

Dílčím cílem bakalářské práce je návrh písemné přípravy na učební den. Příprava je určena pro 3. ročník obor Kuchař – číšník, předmět Odborný výcvik. Navazuje na nově vytvořený tematický plán, který je hlavním cílem této bakalářské práce. Při vypracovávání písemné přípravy jsem vycházela z obecných informací jako je obor, ročník a předmět. Učitel si musí přemýšlet nad tím, co chce žáky naučit a jakým stylem jim látku podá, aby si ji byli schopni zapamatovat.

## 7 Doporučení pro pedagogickou praxi

Na základě zpracování teoretické a praktické části bakalářské práce s názvem Návrh tematického plánu předmětu Odborný výcvik Střední odborné školy, jejímž cílem je vypracování návrhu tematického plánu pro obor Kuchař – číšník a následné zpracování písemné přípravy na učební den.

Začínajícím učitelům bych doporučila nejdříve se seznámit s prostředím, ve kterém budou pracovat, s vedením pedagogické dokumentace a administrativy, organizačními povinnostmi při mimoškolních činnostech, materiálním zajištěním výuky. Seznámit se s RVP a ŠVP dokumenty školy, učebním plánem a tematickým plánem. Při tvorbě tematického plánu by se měli budoucí učitelé zaměřit na vzájemné souvislosti mezi jednotlivými předměty, pochopit vztahy přesahující předmětový rámec. Nedílnou součástí tvorby tematického plánu je rozplánování jednotlivých celků do celého školního roku, mnoha učitelům i mě se osvědčilo psaní poznámek do stávajícího tematického plánu a jejich použití při realizaci nového plánu. Nový učitel nemá své poznámky, ale může si prostudovat tematické plány svých předchůdců a nahlédnout do starších Deníků evidence odborného výcviku jak, které téma bylo plněno.

Dílním cílem praktické části je návrh písemné přípravy na učební den. Je to jeden z nejnáročnějších úkonů, který učitel odborného výcviku vykonává při projektování učebního dne. Proto jsem se rozhodla citovat Dytrtovou (2009, s. 14), která doporučuje začínajícím učitelům být připraven k odpovědnosti za plánování a organizaci dění ve třídě. Mít dobrý profesní, znalostní a dovednostní základ a umět ho využít k usnadnění učení žáků. Měl by umět využívat metody kontroly a vhodné strategie vedení žáků v procesu učení. Dokázat vytvořit tvořivou sociální atmosféru a být schopen efektivní komunikace i s partnery školy. Být připraven udržet si profesionální image, tzn. profesionálně se rozvíjet a odpovídajícím způsobem se chovat a vystupovat. Začínající učitel by měl být schopen sebeuvědomění a sebehodnocení, a to i prostřednictvím druhých.

## 8 Závěr

Bakalářská práce se zabývala pedagogickou dokumentací učitele odborného výcviku, konkrétně návrhem tematického plánu pro 3. ročník oboru Kuchař - číšník a prací s ním. Zmíněné téma jsem si vybrala z důvodů spíše osobních, jelikož jsem se k výuce odborného výcviku dostala z praxe a pedagogické zkušenosti jsem získávala až postupem času od zkušenějších kolegů. Nejcennějším přínosem pro mne bylo studium na ICV, kde jsem získala ucelené informace o odborném výcviku podložené odbornou literaturou.

Teoretická část se zabývá základními pedagogickými dokumenty učitele odborného výcviku, jejich obecným rozdělením, které blíže specifikuje Školský zákon. V práci jsou zmíněny kurikulární dokumenty, Školní vzdělávací program, Strategie vzdělávací politiky do roku 2020 a její pojetí odborného vzdělání. Jednou z úloh učitele odborného výcviku je vytvářet pedagogické dokumenty pro svou školu, mezi ně patří i tematický plán pro učební obor. Aby jej mohl vytvořit, musí se orientovat v plánování. A to jak dlouhodobém tak i krátkodobém. Když zmiňujeme krátkodobé plánování, máme tím na mysli písemnou přípravu na výuku. Z vlastní zkušenosti vím, že není dobré ji podcenit. A čas, který učitel stráví nad tvorbou přípravy, se mu mnohonásobně vrátí.

Cílem praktické části je návrh tematického plánu pro 3. ročník oboru Kuchař – číšník na Střední odborné škole Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace. K jeho zpracování mě vedla nespokojenost se stávajícím plánem, kterému kromě nesprávně formulovaných tematických celků, chybělo i rozložení časové dotace. Navržený tematický plán by měl všechny tyto nedostatky vyřešit.

Dílním cílem je návrh písemné přípravy na učební den. Součástí návrhu přípravy je i powerpointová prezentace, která bude součástí učebního dne a vzor zápisu do sešitu žáka.

Vykonávat profesi učitele znamená podílet se na kompletním zabezpečení vzdělávacího procesu. Učitel proto musí kromě výuky vykonávat i celou řadu činností a plnit úkoly spojené s organizací a přípravou výuky.

## 9 Seznam použité literatury

- BÁLINT, Ľudivít. 1998. *Adaptácia pedagogických dokumentov na podmienky základnej školy*. In Učiteľské noviny, 1998, č. 31, s. 3.
- BROUČEK, Josef. *Plánování a příprava učitele odborného výcviku učebního oboru Opravář zemědělských strojů*. Brno, 2012. Bakalářská práce. Mendelova univerzita v Brně, Institut celoživotního vzdělávání. Vedoucí práce Ing. Lenka Danielová, Ph.D.
- ČADÍLEK, Miroslav. *Didaktika praktického vyučování I*. Brno: Akademické nakladatelství CERM s.r.o., 2006.
- ČISTÁ, Lýdia a Mojmír NOVOTNÝ, *Jak připravit žáky na reálné pracovní prostředí. Návrh metodiky odborného výcviku*. Praha: Národní ústav pro vzdělávání, 2015, ISBN 978-80-7481-119-7.
- DYTRTOVÁ, Radmila a Marie KRHUTOVÁ. *UČITEL Příprava na profesi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2009, 14 s. ISBN 978-80-247-2863-6
- HANZELKA, Miroslav, Jana KANTOROVÁ, Danuše PROKŮPKOVÁ a Zdeněk SOUČEK. *Řízení školy 2009*. 1.vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2009.220 s. ISBN 978-80-7357-413-0.
- HLAĎO, Petr, Marie HORÁČKOVÁ a Lenka DANIELOVÁ. *Pedagogická praxe*. Brno. Mendelova universita v Brně, 2010, 23 s. ISBN 897-80-7375-468-6.
- KALHOUS, Zdeněk, Otto Obst et al. *Školní didaktika*. 2. Vyd. Praha: Portál, 2009, 23 s. ISBN 978-80-7367-571-4.
- KALHOUS, Zdeněk, Otto OBST et al. *Školní didaktika*. Praha: Portál, 2002. ISBN 80-7178-253-X.
- KOLÁŘ, Zdeněk et al. *Výkladový slovník z pedagogiky*. Praha: Grada, 2012, 178 s. ISBN 978-80-247-3710-2.
- KRUŠPAN, Ivan. *Didaktika odborného výcviku*, Ústav pre výchovu a vzdelavanie pracovníkov, LVH SR Zvolen 1994, ISBN 80-88677-21-1.
- MAŇÁK, Josef, Tomáš JANÍK a Vlastimil ŠVEC. *Kurikulum v současné škole*. Brno: Paido, 2008. ISBN 978-80-7315-175-1.
- MARADOVÁ, Eva. *Výuka jako interaktivní proces* [online]. Praha: Univerzita Karlova v Praze [cit. 2015-05-15]. Dostupné z:

- [http://dl1.cuni.cz/file.php/2878/Skripta/9\\_vyuka.pdf](http://dl1.cuni.cz/file.php/2878/Skripta/9_vyuka.pdf).
- MAZÁČOVÁ, Nataša. *Pedagogická praxe*, Univerzita Karlova v Praze, Pedagogická fakulta, 2014. ISBN 978-80-7290-673-4.
- Národní program rozvoje vzdělávání v České republice: bílá kniha*. Praha: Tauris, 2001. 5,8 s. ISBN: 80-211-0372-8.
- Nářízení vlády č.224/2007, kterým se mění nařízení vlády č. 689/2004 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění nařízení vlády č. 18/2006 Sb.* [online]. Praha: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2007, 31. 8. 2007 [cit. 2015-12-03]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/dokumenty/narizeni-vlady-c-224-2007-kterym-se-meni-narizeni-vlady-c-689-2004-sb-o-soustave-oboru-vzdelani-v-zakladnim-strednim-a-vyssim-odbornem-vzdelavani-ve-zneni-narizeni-vlady-c-18-2006-sb-1>.
- PASCH, Marvin et al. *Od vzdělávacího programu k vyučovací hodině*. Praha: Portál, 2005. ISBN 80-7367-054-2.
- PAVLOV, Ivan. *Odporúčania na metodiku tvorby časovo-tematických plánov učiva*. Prešov: Metodicko-pedagogické centrum Prešov, 2003.
- PETTY, Geoff. *Moderní vyučování: praktická příručka* 1. vyd. Praha: Portál, 1996. ISBN 80-7178-070-7.
- PODLAHOVÁ, Libuše. *První kroky učitele*. Praha: Triton, 2004. ISBN 978-80-7254-474-5.
- Pracovní řád pro zaměstnance škol a školských zařízení*. Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy České republiky, Č. j.: 14 269/2001-26, [cit. 2015-12-03]. Dostupné z: <http://www.panska.cz/files/doc/pracovni-rad-skolstvi.pdf>
- PRŮCHA, Jan a Jaroslav VETEŠKA. *Andragogický slovník*. Praha: Grada, 2012, 187s. ISBN 978-80-247-3960-1.
- PRŮCHA, Jan, Eliška WALTEROVÁ a Jiří MAREŠ. *Pedagogický slovník*. 3. vyd. Praha: Portál, 2001. 124 s. ISBN 80-717-8579-2.
- Předpis č. 13/2005 Sb. [online]. *Vyhláška o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři*, 2015, [cit. 2015-03-11]. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-13#cast1>.
- Rámcové vzdělávací programy* [online]. Praha: Národní ústav pro vzdělávání [cit. 2015-12-03]. Dostupné z: <http://www.nuv.cz/cinnosti/kurikulum->

- vseobecne-a-odborne-vzdelavani-a-evaluace/ramcove-vzdelavaci-programy?lang=1.
- Rámcový vzdělávací program pro obor vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník* [online]. Praha: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2007, 28. 6. 2007 [cit. 2015-12-03]. Dostupné z:  
<http://zpd.nuov.cz/RVP/H/RVP%206551H01%20Kuchar%20cisnik.pdf>.
- STEJSKALOVÁ, Pavla a Miroslav ČADÍLEK. *Didaktika praktického vyučování II*. Brno: Masarykova Univerzita, 2001, 20 s. účelové vydání bez ISBN.
- Strategie celoživotního vzdělávání*, [online]. Praha: Národní ústav pro vzdělávání [cit. 2015-13-03]. Dostupné z: <http://www.nuov.cz/koncept/strategie-celozivotniho-vzdelavani>.
- Strategie vzdělávací politiky České republiky do roku 2020*, [online]. Praha: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2014, 9. 7. 2014 [cit. 2015-20-04]. Dostupné z:  
<http://www.msmt.cz/vzdelavani/vysoke-skolstvi/strategie-vzdelavaci-politiky-1?highlightWords=strategie+vzd%C4%9Bl%C3%A1vac%C3%AD+politiky>
- Školní vzdělávací program pro obor vzdělávání: 65-51-H/01 Kuchař - číšník*, Znojmo: Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace.
- ŠON, Radek. *Příprava učitele odborného výcviku na odborný výcvik*. Brno, 2011. Bakalářská práce. Masarykova univerzita. Vedoucí práce Ing. Josef Štulpa.
- VALENTA, Jiří. *Školské zákony a prováděcí předpisy s komentářem*. Olomouc: Anag, 2013, 28s. ISBN 978-80-7263-760-7.
- Výzkumný ústav pedagogický. *Učební osnovy* [online]. Praha: Metodický portál RVP, 2009, 21. 9. 2009 [cit. 2015-05-11]. Dostupné z: <http://clanky.rvp.cz/clanek/c/ZK/6697/UCEBNI-OSNOVY---KOMENTAR.html/>.
- Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), jak vyplývá z pozdějších změn. In: Sbíрка zákonů České republiky, 2008.
- ZORMANOVÁ, Lucie. *Obecná didaktika*. Praha: Grada, 2014, 68 s. ISBN 978-80-247-4590-9.

# **Přílohy**

# Příloha č. 1

## PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:	<b>KUCHAŘ - ČÍŠNÍK</b>
Kód a název oboru vzdělání:	<b>65 - 51 - H/01 KUCHAŘ - ČÍŠNÍK</b>
Stupeň poskytovaného vzdělání:	<b>střední vzdělání s výučním listem</b>
Délka a forma vzdělávání:	<b>3 roky, denní studium</b>
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2011, počínaje 1. ročníkem

## POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Absolventi učebního oboru kuchař – číšník jsou připraveni pro uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v hotelech a restauracích zabývajících se přípravou a prodejem polotovarů a hotových jídel, v provozech, kde je potřeba uplatňovat různé formy obsluhy, při pořádání různých společenských akcí.

Absolventi kvalifikovaně používají technická a technologická zařízení gastronomickém provozu, znají pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání, pečují o stroje a zařízení a provádějí jejich běžnou obsluhu a údržbu. Mají reálnou představu o kvalitě své práce, pracují svědomitě a pečlivě, snaží se dosahovat co nejlepších výsledků. Ovládají přípravu běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní, mají přehled o zásadách racionální výživy a různých druzích diet. Zhotovují pokrmy teplé, studené kuchyně a připravují jednoduché moučníky, esteticky je upravují, správně uchovávají pokrmy a kontrolují kvalitu provedení práce. Znají základní odbornou terminologii svého oboru. Efektivně pracují v týmu, zvládají běžné pracovní situace, zorganizují si účelně práci i pracoviště a konstruktivně přistupují k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků. Sledují vývojové trendy, využívají cizí jazyky v komunikaci. Pracují s novými informacemi v oboru a moderními informačními zdroji. Orientují se v tržní ekonomice. Řeší samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly plynoucí z profesních činností.

Dodržují zásady bezpečnosti práce, hygieny práce, ochrany zdraví. Dodržují zásady ochrany životního prostředí a principy efektivního ekonomického a ekologického provozu. Jednají v zásadách udržitelného rozvoje, chápou potřebu neohrožit naplňování potřeb budoucích generací. Řídí se hodnotami etického kodexu a ekonomickou, sociální a environmentální politikou. Absolventi uvažují a jednají



ekonomicky v osobním i pracovním životě - berou v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti, pracují hospodárně a snaží se o loajálnost v pozici zaměstnance, rozvíjejí estetické cítění a tvůrčí přístup ve své práci. Vystupují a jednají profesionálně ve styku s hosty, svými pracovními partnery a spolupracovníky.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na domácím i na zahraničním trhu práce díky znalosti dvou cizích jazyků – anglického a německého. Absolventi jsou navíc vybaveni znalostmi odborné jazykové terminologie, jejíž výuka probíhá prostřednictvím speciálních učebnic a výukových filmů vytvořených učiteli školy, dle potřeb studovaného oboru. Znájí tak slovní zásobu svého oboru, popíší pracovní postupy, výrobní zařízení, materiály, pracovní situace v jazyce anglickém nebo německém. Jsou vedeni, aby znali své reálné odborné a osobnostní kvality, uměli konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy.

Během studia získají základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, takže jsou schopni posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a odpovídající potřeby dalšího vzdělávání. Absolventi mohou dále pokračovat ve studiu příslušného studijního oboru, který navazuje na předcházející přípravu nebo mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených právními předpisy.

## **POPIS OČEKÁVANÝCH VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ ABSOLVENTA**

### **Odborné kompetence**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jako absolventi oboru kuchař – číšník:

- ovládli přípravu výrobků studené kuchyně, teplých pokrmů, salátů, moučníků a doplňků stravování;
- ovládli technologii přípravy běžných pokrmů a nápojů české i zahraničních kuchyní;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování a uplatňovali je;
- znali způsoby opracování, zpracování, skladování a ošetřování potravin a nápojů;
- byli schopni posoudit potraviny a nápoje z hlediska jejich kvality, výživové hodnoty a vhodnosti zpracování;
- poznali a uměli používat jednotlivé součásti inventáře včetně obsluhy technického zařízení a vybavení;

- 
- chápali nutnost správné přípravy pracovního prostředí pro výrobu jídel;
  - zvládli sestavení menu, jídelního lístku a nápojového lístku podle gastronomických pravidel, pro běžné i slavnostní stolování;
  - uměli kalkulovat ceny potravin, nápojů a služeb;
  - ovládali techniku odbytu, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
  - vykonávali všechny potřebné související obchodně - provozní aktivity;
  - měli odborné znalosti z oblasti současných trendů v gastronomii;
  - orientovali se v provozu společného stravování;
  - dodržovali bezpečnostní předpisy, zásady ochrany zdraví, zásady osobní hygieny a požární prevence;
  - uměli poskytnout první pomoc;
  - uměli zpracovávat základní administrativní agendu – např. různé typy žádostí, osobní dopisy, obchodní dopisy a personální písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
  - vystupovali společensky a profesionálně ve styku s hosty, obchodními partnery a spolupracovníky;
  - dbali na dodržování estetických hledisek při všech činnostech;
  - osvojili si základy organizace práce (své i svých spolupracovníků), byli schopni pracovat samostatně nebo v týmu;
  - rozpoznali možná rizika a uměli je efektivně odstranit;
  - jednali ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje;
  - dodržovali stanovené normy a předpisy a zabezpečili standardy kvality výrobků a služeb;
  - využívali marketinkové nástroje při prezentaci služeb a výrobků;
  - usilovali o vysokou kvalitu své práce, výrobků a služeb;
  - chápali systém tržního hospodářství, chovali se podnikatelsky a obchodně;
  - seznámili se se situací na finančním trhu;
  - věděli, kde získat peníze – úvěry, půjčky, splátky;
  - hospodařili efektivně s finančními prostředky;
  - ekonomicky a s ohledem na životní prostředí nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami.

### **Klíčové kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi oboru kuchař - číšník:

- 
- formulovali srozumitelně své myšlenky, dodržovali jazykové a stylistické normy i odborné termíny;
  - byli schopni se účelně písemně i ústně prezentovat v komunikačních situacích;
  - uplatňovali různé metody myšlení pro samostatné řešení pracovních i mimopracovních aktivit;
  - používali vyjadřovací prostředky kulturní, slušné a přiměřené k účelu jednání;
  - efektivně ovládali různé techniky učení, využívali a zpracovávali informace z různých zdrojů, včetně internetu;
  - ovládli základní pracovní úkony s osobním počítačem;
  - byli schopni komunikovat ve dvou cizích jazycích o tématech běžného života i o profesní problematice, znali základní odbornou terminologii v cizím jazyce;
  - zvládli přiměřený cizojazyčný text, a to ústně i písemně v oblasti přípravy a odbytu pokrmů a nápojů;
  - posoudili své reálné možnosti, stanovili si přiměřené cíle, včetně adekvátních prostředků k jejich dosažení, prezentovali vhodným způsobem výsledky své práce;
  - při řešení problémů pracovali v týmu, dovedli společně a zodpovědně řešit zadané úkoly;
  - reagovali přiměřeně na kritiku, uznávali autoritu, byli schopni přijmout radu;
  - přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, jednali bezkonfliktně;
  - v konkrétních problémových situacích, odborných technologických úkolech byli schopni samostatné analýzy a návrhu řešení;
  - aplikovali matematické znalosti v osobním i pracovním životě;
  - jednali v souladu s morálními zásadami odpovědně, samostatně, aktivně, iniciativně, a to jak ve vlastním, tak i ve veřejném zájmu;
  - přispívali k uplatňování demokratických hodnot, přistupovali aktivně ke společenskému dění ve světě i u nás;
  - dodržovali pravidla společenského chování;
  - dodržovali zákony, respektovali práva druhých lidí a vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci;
  - byli hrdí na tradice a kulturní hodnoty místní, národní i světové;

- dokázali využít svých osobnostních předpokladů a odborných kvalit pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro stálý rozvoj své profesní kariéry;
- znali práva i povinnosti zaměstnavatele i zaměstnance, měli základní znalosti v oblasti právního vědomí;
- byli schopni zodpovědně pečovat o své zdraví, byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- chápali význam ochrany životního prostředí.

## Příloha č. 2

### UČEBNÍ OSNOVA

Název vyučovacího předmětu: Odborný výcvik

Počet hodin celkem: 577,5

Ročník: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- dodržuje předpisy bezpečnosti práce, správně uskladní a uchová potraviny</li> </ul>	<b>1. Zásady hygieny a bezpečnosti při práci</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osobní hygiena</li> <li>- hygienické požadavky při přípravě pokrmů - skladování</li> <li>- možnosti ohrožení při práci a způsoby ochrany</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže připravit speciality studené kuchyně</li> <li>- vkusně upraví výrobky studené kuchyně</li> <li>- věnuje maximální pozornost hygieně při zpracování surovin</li> </ul>	<b>2. Technologie přípravy pokrmů - studená kuchyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- studené kuchyně a pokrmy</li> <li>- majonéza, aspiky, rosoly, marinády a pochoutková másla</li> <li>- obložené chlebíčky a chuťovky</li> <li>- složité saláty</li> <li>- plněné zeleniny</li> <li>- jídla z vajec</li> <li>- jídla z ryb</li> <li>- masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny</li> <li>- příprava nářezů a studených mís</li> </ul>	210

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže připravit teplé předkrmy</li> </ul>	<p><b>3. Teplé předkrmy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- předkrmy z vajec a sýrů</li> <li>- předkrmy z masa a vnitřností jatečných zvířat</li> <li>- předkrmy z drůbeže a ryb</li> <li>- předkrmy ze zeleniny a ovoce</li> </ul>	91
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé druhy těst při přípravě moučných pokrmů a moučníků</li> <li>- připraví základní druhy teplých nápojů</li> </ul>	<p><b>4. Technologie přípravy pokrmů - moučníky a teplé nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy těst a jejich příprava</li> <li>- korpusy, náplně a polevy</li> <li>- teplé nápoje</li> </ul>	112
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve vybavení odbytového střediska, popíše ho, rozdělí</li> <li>- rozlišuje malý a velký stolní inventář</li> <li>- definuje základní povinnosti obsluhujícího</li> </ul>	<p><b>5. Obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- inventář a zařízení na úseku odbytového střediska a jeho údržba</li> <li>- malý stolní inventář</li> <li>- velký stolní inventář</li> <li>- základní pomůcky obsluhujících a jejich používání</li> <li>- základní povinnosti obsluhujících</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje inventář na podávání různých druhů nápojů</li> <li>- dodržuje správnou teplotu nápojů</li> <li>- popíše jednotlivá zařízení na udržování teploty</li> </ul>	<p><b>6. Používání inventáře na podávání nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařízení na udržování správné teploty nápojů</li> <li>- servírování teplých a studených nealkoholických nápojů</li> <li>- servírování vína, piva, lihovin</li> <li>- servírování teplých alkoholických nápojů</li> </ul>	7

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje základní pravidla předkládání a podávání jídel</li> <li>- popíše jednotlivá zařízení na udržování teploty</li> <li>- předvede odborné překládání a podávání jídel</li> <li>- dodržuje správnou teplotu jídel</li> </ul>	<p><b>7. Základní pravidla překládání a podávání jídel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařízení na udržování správné teploty jídel</li> <li>- nošení talířů</li> <li>- nošení polévkových šálků</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- řídí se základními pravidly odnášení upotřebeného inventáře a názorně předvede</li> <li>- provede úklid pracoviště po skončení provozu</li> <li>- popíše jednotlivá zařízení na mytí nádobí a skla</li> </ul>	<p><b>8. Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařízení na mytí nádobí a skla</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zajišťuje odbyt výrobků a služeb</li> <li>- volí vhodné formy odbytu výrobků</li> <li>- vyjmenuje a ilustruje způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelem, vysvětlí vyúčtování tržeb</li> </ul>	<p><b>9. Formy prodeje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- odbyt výrobků, úkoly a význam</li> <li>- členění odbytových středisek</li> <li>- vyúčtování s hosty</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje různé způsoby obsluhy</li> <li>- rozlišuje druhy slavnostních hostin</li> <li>- popíše specifika stravovacích zvyklostí cizinců a respektuje je</li> </ul>	<p><b>10. Základy obsluhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systémy obsluhy</li> <li>- zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání</li> <li>- sestaví nabídku pokrmů pro</li> </ul>	<p><b>11. Charakteristika pokrmů cizích kuchyní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvyklosti</li> <li>- speciality</li> </ul>	42

příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí, připraví je		
- orientuje se v nových trendech v gastronomii – vyjmenuje je a popíše	<b>12. Nové trendy v gastronomii</b>	28
- získává informace, které následně využívá v teoretických i praktických činnostech - poznává nové provozy i technologické postupy výroby, popíše je - srovnává své znalosti a dovednosti s jinými, dovede dovednosti předvést	<b>13. Exkurze, odborné soutěže, prezentační akce školy</b>	14

Obr. 6 Učební osnova předmětu Odborný výcvik

Zdroj: Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace (2011)



## Příloha č. 3

### Přehled klíčových a odborných kompetencí pro předmět Odborný výcvik

#### 1. Zásady hygieny a bezpečnosti při práci

##### Klíčové kompetence:

##### Personální a sociální kompetence:

- žák má odpovědný vztah ke svému zdraví;
- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku.

##### Odborné kompetence:

##### Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;
- zná způsoby skladování potravin a nápojů.

##### Ovládat technologii přípravy pokrmů:

- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví.

##### Mezipředmětové vztahy

- Bezpečnost a hygiena

#### 2. Technologie přípravy pokrmů - studená kuchyně

##### Klíčové kompetence:

##### Personální a sociální kompetence:

- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku;
- preferuje zdravý životní styl.

##### Matematické kompetence:

- žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

##### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence:**

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Ovládat techniku odbytu:

- žák dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**

Člověk a životní prostředí:

- žák si osvojuje základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

**Mezipředmětové vztahy:**

- Výživa – zásady správné výživy

### 3. Teplé předkrmy

**Klíčové kompetence**

Personální a sociální kompetence:

- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku;
- preferuje zdravý životní styl.

Matematické kompetence:

- žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence:**Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

Ovládat techniku odbytu:

- žák dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**Člověk a životní prostředí:

- žák si osvojuje základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

**Mezipředmětové vztahy**

- Výživa – zásady správné výživy

#### 4. Technologie přípravy pokrmů - moučníky a teplé nápoje

##### **Klíčové kompetence:**

##### Personální a sociální kompetence:

- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku;
- preferuje zdravý životní styl.

##### Matematické kompetence:

- žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

##### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

##### **Odborné kompetence:**

##### Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

##### Ovládat technologii přípravy pokrmů:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

##### Ovládat techniku odbytu:

- žák dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

##### Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

##### **Průřezová témata**

##### Člověk a životní prostředí:

- žák si osvojuje základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

##### Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

**Mezipředmětové vztahy:**

- Výživa – zásady správné výživy

**5. Formy prodeje****Klíčové kompetence:**Komunikativní kompetence:

- žák je schopen samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování projevech mluvených i psaných. Srozumitelně formuluje své myšlenky, vhodně vystupuje na veřejnosti, používá odborné výrazy.

Personální a sociální kompetence:

- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází osobním konfliktům.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence**Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy.

Ovládat techniku odbytu:

- žák ovládá druhy a techniky odbytu;
- Vykonávat obchodně - provozní aktivity;
- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- žák zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady.

**Průřezová témata**Člověk a životní prostředí:

- žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání.

- uvědomuje si vliv životního prostředí na člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie a zdravý životní styl.

#### Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

#### Občan v demokratické společnosti:

- žák si váží materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovávat pro budoucí generace.

#### **Mezipředmětové vztahy**

- Odbyt

## **6. Nové trendy v gastronomii**

### **Klíčové kompetence:**

#### Personální a sociální kompetence:

- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku. Preferuje zdravý životní styl.

#### Matematické kompetence:

- žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

### **Odborné kompetence:**

#### Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

#### Ovládat technologii přípravy pokrmů:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

#### Ovládat techniku odbytu:

- žák dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**Člověk a životní prostředí:

- žák si osvojí základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Informační a komunikační technologie:

- žák vyhledává nové informace na internetu.

**Mezipředmětové vztahy:**

- Výživa – zásady správné výživy

**7. Charakteristika pokrmů cizích kuchyní****Klíčové kompetence:**Personální a sociální kompetence:

- žák posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku;
- preferuje zdravý životní styl.

Matematické kompetence:

- žák správně převádí běžné jednotky, pracuje s normami.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence**Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák rozlišuje vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů.

Ovládat technologii přípravy pokrmů:

- ovládá způsob přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy. Kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky. Používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

#### Ovládat techniku odbytu:

- žák dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

#### Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Žák nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

#### **Průřezová témata:**

##### Člověk a životní prostředí:

- žák si osvojí základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

##### Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

##### Informační a komunikační technologie:

- žák vyhledává nové informace na internetu.

##### **Mezipředmětové vztahy:**

- Výživa – zásady správné výživy

## **8. Obsluha**

### **Klíčové kompetence:**

#### Komunikativní kompetence:

- žák je schopen samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování v projevech mluvených i psaných. Srozumitelně formuluje své myšlenky, vhodně vystupuje na veřejnosti, používá odborné výrazy.

#### Personální a sociální kompetence:

- žák má odpovědný vztah ke svému zdraví. Posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, je schopen přijmout radu i kritiku. Přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází osobním konfliktům.



Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence:**

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy.

Ovládat techniku odbytu:

- žák ovládá druhy a techniky odbytu. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Vystupuje společensky a jedná profesionálně ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- vykonávat obchodně - provozní aktivity;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- žák zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**

Člověk a životní prostředí:

- žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Uvědomuje si vliv životního prostředí na člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie a zdravý životní styl. Osvojuje si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Občan v demokratické společnosti:

- vhodně argumentuje a objasňuje svá stanoviska při řešení konfliktů, je tolerantní k odlišným postojům, náboženské víře. Váží si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovávat pro budoucí generace.

**Mezipředmětové vztahy:**

- Odbyt

9. **Používání inventáře na podávání nápojů**
10. **Základní pravidla překládání a podávání jídel**
11. **Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu**
12. **Základy obsluhy**

**Klíčové kompetence:**

Komunikativní kompetence:

- žák je schopen samostatného rozhodování, přiměřeného vyjadřování v projevech mluvených i psaných. Srozumitelně formuluje své myšlenky, vhodně vystupuje na veřejnosti, používá odborné výrazy.

Personální a sociální kompetence:

- žák má odpovědný vztah ke svému zdraví. Posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích, jsou schopen přijmout radu i kritiku. Přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází osobním konfliktům.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- žák má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru.

**Odborné kompetence:**

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích:

- žák sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy.

Ovládat techniku odbytu:

- žák ovládá druhy a techniky odbytu. Volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Vystupuje společensky a jedná profesionálně ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- vykonávat obchodně - provozní aktivity;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje:

- žák zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady. Nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

**Průřezová témata:**Člověk a životní prostředí:

- žák přijímá odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání. Uvědomuje si vliv životního prostředí na člověka, potřebu hospodaření se zdroji energie a zdravý životní styl. Osvojuje si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. Se surovinami nakládá hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického.

Člověk a svět práce:

- žák si uvědomuje význam vzdělání pro život, aktivně přistupuje pracovnímu životu a profesní kariéře.

Občan v demokratické společnosti:

- žák vhodně argumentuje a objasňuje svá stanoviska při řešení konfliktů, je tolerantní k odlišným postojům, náboženské víře. Váží si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snaží se je chránit a zachovávat pro budoucí generace.

**Mezipředmětové vztahy:**

Odbyt

## Příloha č. 4

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

### Tematický plán pro školní rok

**Obor a kód oboru:** KUCHARĚ – ČÍŠNÍK 65 – 51 – H/01  
**Název ŠVP:** KUCHARĚ – ČÍŠNÍK  
**Č. j.:** 2741/2011  
**Školní rok:** 2013/2014  
**Předmět:** ODBORNÝ VÝCVIK  
**Učitel:** Broučková Kateřina  
**Třída:** 3. KC  
**Počet vyučovacích hodin:** 518 hod

P. č.	Tematický celek - téma	Počet hodin	Číslo hodiny	Měsíc
<b>1.</b>	<b>Zásady hygieny a bezpečnosti při práci</b>	<b>14</b>		
1.1	Osobní hygiena			
1.2	Hygienické požadavky při přípravě pokrmů			
1.3	Možnosti ohrožení při práci a způsoby ochrany			
1.4	Skladování a uchování potravin			
<b>2.</b>	<b>Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně a předkrmů</b>	<b>210</b>		
2.1	Studené předkrmy a pokrmy			
2.2	Majonéza, aspiky, rosoly, marinády a pochoutková másla			
2.3	Obložené chlebíčky a chuťovky			
2.4	Složité saláty			
2.5	Plněné zeleniny			

2.6	Jídla z vajec			
2.7	Jídla z ryb, příprava a podávání kaviáru			
2.8	Masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny			
2.9	Složité majonézy a koktejly			
2.10	Příprava nářezů a studených mís			
2.11	Speciality studené kuchyně			
2.12	Nácvik přípravy teplých předkrmů			
2.13	Předkrmy z vajec a sýrů			
2.14	Předkrmy z masa a vnitřností jatečných zvířat			
2.15	Předkrmy z drůbeže a ryb			
2.16	Předkrmy ze zeleniny a ovoce			
2.17	Speciální úpravy teplých předkrmů			
<b>3.</b>	<b>Nácvik přípravy moučníků a teplých nápojů</b>	<b>49</b>		
3.1	Druhy těst a jejich příprava			
3.2	Korpusy, náplně a polevy			
<b>4.</b>	<b>Nácvik pracovních činností spojených s přípravou odbytových středisek</b>	<b>63</b>		
4.1	Inventář a zařízení na úseku obsluhy – údržba			
4.2	Velký stolní inventář			
4.3	Malý stolní inventář			
4.4	Základní povinnosti obsluhujícího			
4.5	Základní pomůcky obsluhujícího a jejich používání			
<b>5.</b>	<b>Příprava inventáře na podávání nápojů</b>	<b>35</b>		
5.1	Servírování teplých nápojů a studených nealkoholických nápojů			
5.2	Servírování vína, piva, lihovin			
5.3	Servírování teplých alkoholických nápojů			

<b>6.</b>	<b>Základní pravidla překládání a podávání jídel</b>	<b>35</b>		
6.1	Nošení talířů			
6.2	Dvoutalířový způsob			
6.3	Třítalířový způsob			
6.4	Nošení polévkových šálků			
<b>7.</b>	<b>Odnášení upotřebeného inventáře, práce po skončení provozu</b>	<b>42</b>		
<b>8.</b>	<b>Nácvik práce s pokladnou a počítačem, evidence a placení vydaných jídel a nápojů</b>	<b>21</b>		
<b>9.</b>	<b>Servírování</b>	<b>35</b>		
<b>10.</b>	<b>Exkurze</b>	<b>14</b>		

Vypracovala:

Schválil:

Obr. 7 Tematický plán pro školní rok 2013/2014

Zdroj: Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

## Příloha č. 5

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

### UČEBNÍ PLÁN

<b>ŠKOLA</b>	SOŠ ZNOJMO, DVOŘÁKOVA, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE			
<b>KOD A NÁZEV</b>	65 – 51 – H/01 KUCHARĚ - ČÍŠNÍK			
<b>NÁZEV ŠVP</b>	KUCHARĚ - ČÍŠNÍK			
<b>VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY</b>	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>	<b>CELKEM</b>
<b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Český jazyk	1	1	1	3
Anglický jazyk 1/Německý jazyk 1	2	2	1	5
Anglický jazyk 2/Německý jazyk 2	2	2	1	5
<b>SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Občanská nauka	1	1	1	3
<b>PŘÍRODOVĚDNĚ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Základy přírodních věd	1	1	1	3
<b>MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Matematika	1	1	1	3
<b>ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Literatura a kultura	1	1	1	3
<b>VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ</b>				
Tělesná výchova	1	1	1	3
<b>VZDĚLÁVÁNÍ V ICT</b>				
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
<b>KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH</b>				
Komunikace ve službách		1	1	2
<b>EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Ekonomika			2	2
Ekonomická cvičení			1	1
<b>ODBYT A OBSLUHA</b>				
Stolníčení	1		1	2
Odborný výcvik	2	2	2	6
<b>VÝROBA POKRMŮ</b>				

---

<b>Odborný výcvik</b>	<b>13</b>	<b>15,5</b>	<b>15,5</b>	<b>44</b>
<b>Technologie</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>7</b>
<b>Potraviny a výživa</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>3</b>
<b>CELKEM</b>	<b>31</b>	<b>33</b>	<b>34</b>	<b>98</b>



Obr. 8 Učební plán

Zdroj: Školní vzdělávací program, obor Kuchař – číšník



## Příloha č. 6

Power pointová prezentace pro výuku – Flambování ovoce

<h3>Flambování ovoce</h3> <p>Kateřina Broučková</p>	<h3>Flambování</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Flambování = vyšší forma obsluhy.</li> <li>▶ Vyroce odborná zručnost.</li> <li>▶ Způsob úpravy pokrmů pomocí hořícího alkoholu.</li> </ul>
<h3>Flambování - suroviny</h3> <p>Vhodné suroviny k flambování:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ palačinky</li> <li>▶ ovoce</li> <li>▶ jatečné maso a drůbež</li> <li>▶ nápoje – káva.</li> </ul>	<h3>Flambování - inventář</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <a href="#">flambovací vozík</a></li> <li>▶ <a href="#">ohřívací deska</a></li> <li>▶ <a href="#">ostatní inventář</a></li> </ul>
<h3>Flambovací vozík</h3> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. plynový hořák</li> <li>2. regulátor plamene, elektrický bateriový zapalovač</li> <li>3. odnímatelná polička na talíře</li> <li>4. uzavíratelná skříňka pro uložení PB lahve</li> <li>5. nerezová pracovní plocha</li> </ol>  <p>Obrázek 1: Flambovací vozík Zdroj: <a href="http://webopad.gastro.cz/dela/6374-flambovací-vozík.html">http://webopad.gastro.cz/dela/6374-flambovací-vozík.html</a></p>	<h3>Ohřívací deska</h3> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sklokeramická vyhřívaná deska</li> <li>2. vypínač zapnuto/vypnuto</li> </ol>  <p>Obrázek 2: Ohřívací deska <a href="http://technologie.muhidvest.cz/elektricka-ohrivaci-deska-v-grn-1362/">http://technologie.muhidvest.cz/elektricka-ohrivaci-deska-v-grn-1362/</a></p>

## Ostatní inventář

- ▶ pánvičky, dranžirovací prkénko, dranžirovací příbor
- ▶ misky s podšálkem a kávovou lžičkou
- ▶ džbáněk s míchátkem, odměrky s různými cejchy
- ▶ tácek na odměrky
- ▶ cukřenka na moučkový cukr – pudřenka

Časová stránka 15.11.2015 7

## Ostatní inventář

- ▶ dezertní, masové a klubové talíře
- ▶ moučnickové a překládací přístroje, popř. pinzetu
- ▶ rozetky, papírové a plátěné ubrousky, klubové dečky
- ▶ utěrku, příručník, zápalky

Časová stránka 15.11.2015 8

## Flambování ovoce

Flambování banánů:

- ▶ oblíbený dezert,
- ▶ banány se dusí na základu z cukru másla a citronové šťávy,
- ▶ Flambojí se a podávají na zmrzlinovém podkladu,
- ▶ Zdobí se praženými mandlemi, oříšky, čokoládou apod.

Časová stránka 15.11.2015 9

## Flambování ovoce - likér

Vhodné likéry pro flambování:

- ▶ Banánový likér – Crème de Bananes, [Banánový likér](#).
- ▶ Vaječný likér; Bailey's, Carolan's, Kahlúa,
- ▶ Francouzské koňaky – Martell, [Hennessy](#), Rémy Martin apod.
- ▶ Coruba, Daiquiri, Havana Club apod.

Časová stránka 15.11.2015 10

## Likéry



Banánový likér

Francouzský koňak  
Hennessy

Časová stránka 15.11.2015 11

## Flambování banánů

Čtyři fáze:



Časovač: 15.11.2015 17

## Příprava základu

- ▶ jemný hnědý cukr, máslo, skořice
- ▶ smíchat
- ▶ rozpustit cukr - na jeden banán dvě lžičce cukru a 20g másla;
- ▶ do pánve přidat 0,02l banánového likéru;
- ▶ směs prohřát, ztlumit oheň.

Časovač: 15.11.2015 18

## Flambování

- ▶ zrnitý, hnědý banán přelit 0,02 l rumu
- ▶ flambovat
- ▶ během flambování banán lehce nacukrovat
- ▶ pro lepší hoření krátce nadzdvihovat

Časovač: 15.11.2015 19

## Servis

- ▶ po zhasnutí plamene
- ▶ překládat banán na dezertní talíř
- ▶ přidat zmrzlinu,
- ▶ bohatě polít zbylým koktejlem
- ▶ rychlý servis hostu

Časovač: 15.11.2015 20

## Kontrolní otázky

1. Vysvětlíte pojem flambování?
2. Které suroviny jsou vhodné k flambování?
3. Jaká lihovina je vhodná na flambování?
4. Popište vzhled flambovacího vozíku?
5. Vyjmenujte ostatní inventář?

Časovač: 15.11.2015 21

## Použitá literatura

*Flambovací vozík* [online]. Praha: A1 gastro.cz, 2014, [cit. 2014-04-25]. Dostupné z: <http://eshop.a1gastro.cz>

*Ohřívací deska* [online]. Kralupy nad Vltavou: Gastro zařízení. Bidvest Foodservice, 2014, [cit. 2014-04-25]. Dostupné z: <http://technologie.mujbidvest.cz>

Časovač: 15.11.2015 22

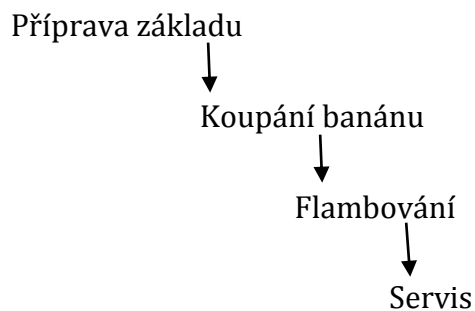
Zdroj: Vlastní

## Příloha č. 7

### Vzor zápisu do sešitu žáka:

**Den:****Učebna:** Cvičná kuchyně**Téma:** Nové trendy v gastronomii  
Flambování ovoce - banánů**BOZP:** Dodržovat bezpečnost práce při používání zařízení a nářadí cvičné kuchyně, dodržovat hygienické zásady a zásady HACCP**Inventář:** flambovací vozík, pánvičky, dranžírovací příbor, misky s podšálkem a kávovou lžičkou, džbánek s míchátkem, odměrky s různými cejchy, tácek na odměrky, cukřenka na moučkový cukr – pudřenka, dezertní talíř, ubrousky**Suroviny:** banány  
citrón  
2 lžíce jemného hnědého cukru  
20 g másla  
0,02 l banánový likér  
0,02 l rumu  
Na ozdobu: zmrzlina  
pražené mandle, oříšky  
čokoláda**Technologický postup:**

4 fáze flambování:



Příprava základu – cukr, máslo, skořice, likér a citronová šťáva smíchat. Směs prohřát. Ztlumit oheň.

Koupání banánu – překládacím přístrojem vložit čtvrtky banánu. Koupat v koktejlu.

Flambování – změklý hnědý banán přelít rumem a flambovat. Během procesu lehce nacukrovat. Pro lepší hoření krátce nadzdvihovat.

Servis – flambovaný banán přelít koktejlem, přidat zmrzlinu a dozdobit mandlemi a čokoládou.

Zdroj: Vlastní

