Dodatek č. 1 ke smlouvě
o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků

Smluvní strany

Střední odborné učiliště gastronomie
příspěvková organizace
se sídlem U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10
IČO: 411 90 726
bankovní spojení: Komerční banka a.s., č.ú.: 3683810267/0100
datová schránka: eui2s43
zastoupené [redacted]
(dále jen „odběratel")
a

Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví
státní příspěvková organizace zřízená Ministerstvem zdravotnictví
se sídlem Ruská 85, 100 05 Praha 10
IČO: 000 23 841
Bankovní spojení, č.ú.: ČNB, 19535101/0710
Zastoupená: [redacted]
(dále jen „dodavatel")

Předmět dodatku č. 1:

Smluvní strany dne 31. 8. 2018 uzavřely, ve smyslu zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů, smlouvu o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků (dále jen „smlouva"), vztahující se k praxi žáků odběratele ve stravovacím provozu Hotelu ILF v Praze 4, Budějovická 15, s nímž dodavatel hospodaří jako s majetkem ČR ve smyslu zákona č. 219/2000 Sb., o majetku České republiky a jejím vystupování v právních vztazích, ve znění pozdějších předpisů.

Smlouva byla uzavřena na školní rok 2018-2019 s automatickým prodlužováním vždy o další školní rok, pokud jedna ze smluvních stran vždy nejpozději tři měsíce před ukončením školního roku druhé straně písemně neoznámí, že chce spolupráci s koncem školního roku ukončit.

V rámci automatického prodloužení smlouvy o další školní rok smluvní strany tímto dodatkem č. 1 sjednávají podmínky pro školní rok 2019-20 aktualizací následujících příloh smlouvy:

- Příloha č. 2 – plány výuky
- Příloha č. 3 – seznam instruktorů odborného výcviku
- Příloha č. 4 – specifikace odměn žáků v odborném výcviku
- Příloha č. 5 – seznam žáků.

Uvedené nové přílohy tvoří nedílnou součást dodatku č. 1 a jsou platné pro školní rok 2019-2020.

Další ujednání:

Ostatní ustanovení smlouvy z 31. 8. 2018 zůstávají v platnosti beze změny.

Tento Dodatek č. 1 je vyhotoven ve dvou stejnopisech, po jednom pro každou ze smluvních stran.

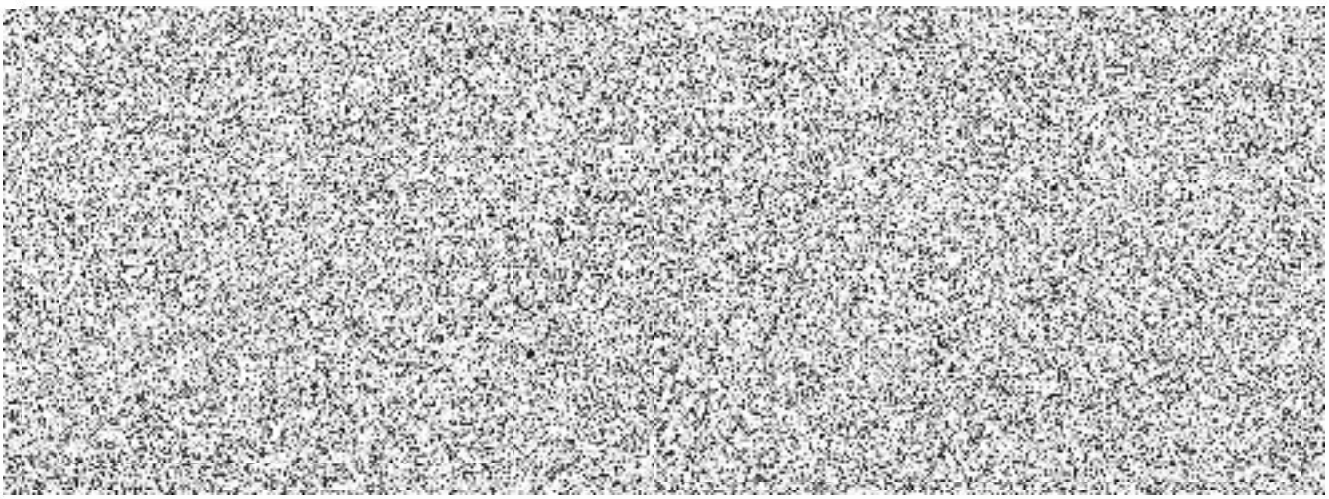
Tento Dodatek č. 1 je platný a účinný ode dne zveřejnění v Registru smluv.

Smluvní strany prohlašují, že tento Dodatek č. 1 uzavírají svobodně a vážně, nikoliv pod nátlakem či za jednostranně nevýhodných podmínek.

Přílohy: Příloha č. 2 – plány výuky
Příloha č. 3 – seznam instruktorů odborného výcviku
Příloha č. 4 – specifikace odměn žáků v odborném výcviku
Příloha č. 5 – seznam žáků.

V Praze 2. 9. 2019

V Praze 12. 9. 2019



příloha č. 2

Plán výuky

Předmět : Odborný výcvik
Počet vyučovacích hodin týdně : 15
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP : kuchař 1.ročník
Datum platnosti : od 1. 9. 2012 změna od 1. 9. 2019
1 týden praxe – 6 hod. denně, 1 týden teoretického vyučování

	Ročník : 1	**Počet hodin celkem 495**		
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny výsledky vzdělávání**	**Téma -učivo**	**Průřezová témata (PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	**hodinová dotace**
IX.	• Žák, žákyně: dodržuje pravidla BOZP a požární prevence • charakterizuje zásady poskytnutí první pomoci • při obsluze strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy	Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence Bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád pracoviště Pravidla bezpečnosti práce na OV Hygienické požadavky na provoz společného stravování Seznámení žáků s tematickým plánem učiva Seznámení s provozovnou a jejím zařízením – výrobní prostory	**OK – IX.** Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při **práce** Zásady poskytování první pomoci **PT** Člověk a životní prostředí	**247**
	• Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • Vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi	Zásady hygieny, hygiena pracoviště a pomůcek Proškolení HACCP – funkce, tvorba, využití Povinnosti kuchaře Pomůcky – ošetřování a používání inventáře při přípravě pokrmů Základní kuchařské dovednosti - práce s nožem	**OK – IX.** Uplatňovat hygienické předpisy pro provoz společného stravování Uplatňovat předpisy HACCP v praxi	
X.	• Aplikuje vhodné způsoby předběžné úpravy	**Základy technologie přípravy**	**OK – X.** Používat a udržovat technická a technologická	

	surovin – rostlinného a živočišného původu • Volí vhodné tepelné úpravy při výrobě pokrmů	**pokrmů** Základní technika kuchařských dovedností – krájení Předběžné úpravy surovin Konvenience Hospodaření se surovinami Druhy výrobních a skladovacích prostor Mechanické zpracování surovin	zařízení v gastronomickém provozu Osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti **PT** Člověk a svět práce	
XI.	• Rozlišuje druhy výrobních středisek a jejich vybavení • volí vhodné způsoby předběžné úpravy surovin	**Výrobní středisko** Výrobní a skladovací prostory Odbytové prostory Organizace práce Základní technické vybavení Základní technika kuchařských prací - krájení	**OK – XI.** Technologické postupu přípravy a uchovávání potravin Ovládat základní kuchařské dovednosti Používat technické a technologické zařízení	
XII.	• vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav • hospodárně nakládá se surovinami • používá znalosti zásad pro předběžnou úpravu masa	**Předběžná úprava základních surovin pro výrobu** Škrábání, čištění, omývání, rozmrazování, nakládání, máčení, odblanění, naklepávání, špikování, potahování, obalování, kořenění, mletí, šlehání, tření, lisování, škubání, kuchání a vykosťování	**OK – XII.** Ovládání základních tepelných úprav a způsobu přípravy pokrmů Ovládat předběžné úpravy surovin pro výrobu	

I.	• ovládá základní kuchařské dovednosti • hospodárně nakládá se surovinami	**Základní tepelné úpravy –** vaření, způsoby (táhnutí,v páře, ve vodní lázni, pošírování, spařování, blanšírování Dušení – druhy základů Pečení – masa, drůbeže, zvěřiny, moučné pokrmy, zapékání na pánvi, roštu, gratinování Smažení – masy, ryby, zelenina	**OK – I.** Používání a udržování technologických zařízení v gastronomickém provozu Připravovat pokrmy české kuchyně	
II.	• volí vhodné technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • použije vhodný druh úpravy	**Příprava polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů** Příprava polévek vývary – hnědé polévky Vložky-sýrové, vařené, pečené, smažené	**OK – II.** Dodržování stanovených norem a předpisů Připravovat pokrmy dle gastronomických trendů	**248**
III.	• volí vhodné technologické postupy • volí vhodný servis pokrmů	Bílé polévky – zahušťování, zjemňování, ochucení Speciální a studené polévky Příprava omáček, příprava základů	**OK – III.** Ovládat technologické využívání základních druhů potravin při přípravě polévek Připravovat polévky a omáčky dle nových trendů	
IV.	• uplatňuje správné • pracovní postupy a dodržuje TP • volí vhodné přílohy a • doplňky	**Příprava základních omáček** bešamel, veloute Příprava hrubých omáček- bílé, hnědé a zvláštní Příprava základních studených omáček **Zadání Žákovského projektu**	**OK – IV.** Dodržování technologických postupů při výrobě omáček Připravovat základní omáčky	

V.	• upravuje pokrmy • volí vhodné přílohy k pokrmům	**Příprava příloh, doplňků k jídlům a příprava salátů** Přílohy z brambor – vařené, dušené, smažené, opékané	**OK – V.** Prokazovat manuální zručnost při výrobě	
VI.	• volí vhodné suroviny pro přípravu příloh • ovládá přípravu jednotlivých příloh • podílí se na expedici	Přílohy z mouky – knedlíky / houskové, karlovarské, bramborové / noky – máslové, krupicové Přílohy z rýže, těstovin, zeleniny, syrová zelenina, jednoduché saláty Opakování – odborné dovednosti, převedení teorie do praxe	**OK – VI.** Estetické dohotovování výrobků Ovládat způsob přípravy příloh	

Plán výuky

Předmět : Odborný výcvik
Počet vyučovacích hodin týdně : 17,5
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP : kuchař 2.ročník
Datum platnosti : od 1. 9. 2012 změna od 1. 9. 2018
1 týden praxe-7 hod. denně, 1 týden teoretické vyučování

	ročník : 2.	**počet hodin celkem : 575,5**		
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny výsledky vzdělávání**	**Téma -učivo**	**Průřezová témata(PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	**hodinová dotace**
IX.	**Žák, žákyně** • rozlišuje druhy odbytových středisek • vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků • volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb	**Odbytová střediska** Druhy odbytových středisek, rozdělení Systémy organizace práce v odbytu Zařízení a vybavení odbytových středisek BOZP, HACCP	**OK – IX.** Dbát na estetiku při pracovních činnostech **PT** Člověk a svět práce	287
X.	• charakterizuje různé způsoby a systémy obsluhy • používá základy jednoduché a složité obsluhy • profesionálně jedná v souladu se společenským • chováním • volí vhodné způsoby obsluhy slavnostních hostin • respektuje specifika a zvyklosti národností a • náboženských skupin	**Základy obsluhy** Jednoduchá a složitá obsluha Systémy obsluhy a způsoby obsluhy Povinnosti obsluhujícího Funkce obsluhujících v jednotlivých systémech obsluhy Dohotovování teplých a studených nápojů před hostem Dohotovování jednoduchých pokrmů před hostem	**OK – X.** Ovládat techniku odbytu Dbát na estetiku při pracovních činnostech Osvojit si zásady a návyky bezpečné zdraví neohrožující pracovní činnosti	
	• sestavuje nabídku jídel a pokrmů • uvede náležitosti JL + NL • sestaví menu pro různé příležitosti	**Gastronomická pravidla** Základní gastronomická pravidla Pravidla při sestavování jídelních a nápojových lístků Pravidla při sestavování menu k různým příležitostem	**OK.** Znalost gastronomických pravidel Ovládat sestavování JL + NL a menu	

XI.	• volí vhodné druhy masa a technologické postupy přípravy • připravuje základy pod hovězí maso • porcuje hotové pokrmy	**Nácvik přípravy masitých pokrmů** **Hovězí maso** Rozdělení – bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí Základy pod hovězí masa-vaření, dušení, pečení, minutek, porcování ,hovězí droby	**OK – XI.** Prokázat manuální zručnost při výrobě Dodržovat technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu Ovládat používání technologických zařízení v gastronomickém provozu	
XII.	• volí vhodné tepelné úpravy jednotlivých druhů pokrmů • normuje, připravuje kalkulace • pracuje s odbornou literaturou	**Telecí maso** Rozdělení, bourání, použití jednotlivých částí Základy pod telecí masa, vaření, dušení, pečení, minutky Telecí maso, normy, kalkulace Úprava vařením, dušením, zadělávaním, telecí droby-použití	**OK – XII.** Dodržování technologických postupů a norem Znalost způsobu přípravy pokrmů Znalost normování a výpočtů kalkulací	
I.	• použije vhodný druh úpravy podle příležitosti • připravuje speciality vepřových hodů	**Vepřové maso** **R**ozdělení, bourání, jakostní třídy, použití jednotlivých částí Základy pod vepřová masa, vaření, pečení, minutky Domácí zabijačka, vepřové hody, speciality vepřových hodů Uzené maso – technologické úpravy, slanina, droby	**OK – I.** Vyrábět a uchovávat výrobky v souladu s bezpečností potravin Znalost vhodného inventáře pro uchovávání a podávání vepřových specialit	
II.	• uplatňuje správné pracovní postupy • používá vhodné druhy pochuti pro tepelnou úpravu zvěřiny	**Zvěřina** **R**ozdělení, jakostní znaky, bourání, předpříprava Technologické postupy, vaření, pečení,dušení, smažení zadělávání, porcování, servis Vnitřnosti ze zvěřiny	**OK – II.** Zavádět nové receptury dle gastronomických trendů Ovládat techniku porcování	288,5

III.	• hospodárně nakládá se surovinami a energií • volí vhodné přílohy k pokrmům • volí vhodný inventář při expedici pokrmů	**Skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí maso** Rozdělení, bourání, předpříprava, použití Vaření, dušení, pečení, smažení, základy skopová masa- úpravy, předpříprava, Vnitřnosti, jejich použití	**OK – III.** Ovládat technologické postupy přípravy pokrmů Ovládat znalost podávání a servisu této vybrané skupiny pokrmů	
IV.	• připravuje pokrmy podle zásad správné výživy • volí vhodné přílohy	**Úprava ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků** Rozdělení, jakostní znaky, předpříprava ryb Sladkovodní ryby, mořské ryby, rybí vnitřnosti. Pokrmy z korýšů, měkkýšů, obojživelníků **Zadání Žákovského projektu**	**OK – IV.** Ovládat způsob předpřípravy a přípravy ryb Ovládat znalost servisu a inventáře	
V.	• dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy • vykošťuje a dranžíruje hotové pokrmy	**Drůbež** Rozdělení, jakostní znaky, předpříprava, dělení, vykošťování, porcování Vaření, pečení, dušení, smažení, vnitřnosti z drůbeže	**OK – V.** Ovládat manuální zručnost při přípravě pokrmů Připravovat pokrmy podle zásad správné výživy Využívat nové trendy při přípravě pokrmů	
VI.	• volí vhodné druhy masa podle druhu tepelné úpravy • expeduje hotové pokrmy	**Mletá masa** Druhy mas pro mletá masa Jednodruhová mletá masa, směsi – úprava, pečení, smažení minutkové úpravy Krokety, klopsy **Opakování – odborné dovednosti, převedení teorie do praxe**	**OK VI.** Znalost přípravy pokrmů dle technologických postupů a úprava na talíři Znalost kritických bodů HACCP a jejich aplikace v provozu	

Plán výuky

Předmět : Odborný výcvik
Počet vyučovacích hodin týdně : 17,5
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP : kuchař 3.ročník
Datum platnosti : od 1. 9. 2012 změna od 1. 9 . 2018
1 týden praxe – 7 hod. denně, 1 týden teoretické vyučování

	ročník : 3	počet hodin celkem: 525		
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny výsledky vzdělávání**	**Téma -učivo**	**Průřezová témata(PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	**hodinová dotace**
IX.	**Žák, žákyně** • připravuje vybrané pokrmy • používá speciální inventář • volí vhodné způsoby úpravy pokrmů • volí vhodné přílohy • dokončuje a expeduje pokrmy	**Nácvik přípravy pokrmů na objednávku** Výběr surovin pro minutkovou úpravu, druhy masa, druhy úprav Minutky z jatečných mas, drůbeže, ryb, zvěřiny, mletého masa, vnitřnosti Příprava minutkové šťávy. přílohy, oblohy, doplňky Speciální úpravy-papilota, kontaktní gril, rošt, alobal	**OK – IX.** Procvičovat získané znalostí a dovedností Používat vhodné tepelné úpravy Využívat technické a technologické pomůcky při přípravě pokrmů	263
X. **XI.**	• volí vhodné suroviny pro pokrmy studené kuchyně • připravuje základní výrobky studené kuchyně • volí vhodné ozdoby, oblohy a doplňky • připravuje a vhodně kombinuje suroviny	**Nácvik přípravy pokrmů studené kuchyně** Studená kuchyně Zelenina ve studené kuchyni- **Zadání Žákovského projektu** plněná zelenina, složité saláty, pokrmy z ryb, kaviár, korýši	**OK – X.** Znát kritéria při expedici pokrmů, servis na talíři **OK – XI.** Manuální zručnost při výrobě studených pokrmů Rozlišit vlastnosti a technologickou úpravu při použití surovin	

XII.	• zachovává a dodržuje správné technologické postupz • dokončuje a expeduje pokrmy	Masové pěny, paštiky, huspeniny, rosoly, galantina Nářezy, obložené mísy, koktejly, speciality studené kuchyně	**OK – XII.** Dodržovat technologické postupy Vybírat kvalitní suroviny pro přípravu pokrmů Znát druhy surovin pro tvorbu specialit studené kuchyně	
I.	• volí vhodné suroviny pro teplé předkrmy • připravuje teplé předkrmy • dokončuje a expeduje teplé předkrmy • dokončuje a expeduje teplé předkrmy	**Nácvik přípravy teplých předkrmů** Teplé předkrmy z jatečných druhů mas a vnitřnosti, drůbeže a ryb Teplé předkrmy z vajec, sýrů,ovoce a zeleniny"Speciální úpravy teplých předkrmů	**OK – I.** Umět smyslově posoudit kvalitu výrobku Ovládat způsoby přípravy běžných pokrmů z jatečných druhů mas, vnitřností, drůbeže a ryb	
II. **III.**	• rozlišuje a charakterizuje vhodné suroviny pro přípravu moučníků a nápojů • volí vhodné způsoby úpravy moučníků a nápojů • připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku • charakterizuje jednotlivé • kuchyně • charakterizuje používané suroviny, způsob zpracování a podávání • sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky etnických společenství podle jejich tradic pracuje s odbornou literaturou	Moučníky a nápoje Příprava moučníků a nápojů Těsta – suroviny,zpracování,technologické postupy, tepelné úpravy Korpusy, náplně, polevy,teplé moučníky Teplé nápoje, koktejly **Zadání Samostatné odborné práce** **Česká a regionální kuchyně, mezinárodní kuchyně** Typické pokrmy české kuchyně Kuchyně českých a mezinárodních regionů Základy mezinárodní kuchyně německá, balkánská, francouzská, anglická, americká, asijská	**OK – II.** Sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost při přípravě předkrmů Rozlišit vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů těst **OK – III.** Rozpoznat kvalitu vstupních surovin a hotových cukrářských výrobků a teplých nápojů Ovládat způsoby přípravy běžných pokrmů české a zahraniční kuchyně **PT** Občan v demokratické společnosti	262

IV.	• použije vhodný druh úpravy podle příležitosti a místa konání. • dohotovuje a esteticky upravuje pokrmy a expeduje hotové	**Moderní trendy, zážitková gastronomie a příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách** Úprava pokrmů podle moderních trendů v gastronomii Soutěžní gastronomie Molekulární kuchyně Grilování Práce s odbornou literaturou Normování Tvorba vlastních kalkulací Konvenience	**OK - IV.** Ovládat způsob přípravy pokrmů české a mezinárodní kuchyně Poznávat nové způsoby technologických úprav Znát před přípravu a úpravu různých druhů potravin na grilu Pracovat s odbornou literaturou Tvořit vlastní kalkulace PT Informační a komunikační technologie	
V.	• • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů podle různých typů diet • uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob • prakticky využívá poznatků o dietním stravování a hlavních typech léčebných diet vysvětlí význam zdravé výživy a principy zdravého životního stylu	**Dietní pokrmy** Druhy diet, odlišnosti, stravovací návyky Vegetariánství, makrobiotika Jednotlivé diety, jejich zákonitosti, stravování skupin obyvatel	**OK – V.** Zavádění nových technologických postupů Mít přehled o výživě Znát zásady racionální výživy Znát druhy diet a alternativní způsoby stravování	
VI.		**Opakování- odborné dovednosti** **Závěrečné zkoušky**		

Plán výuky

Předmět : Odborný výcvik
Počet vyučovacích hodin týdně : 15
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP : číšník 1.ročník
Datum platnosti : od 1. 9. 2012 změna od 1. 9. 2019
1 týden praxe – 6 hodin denně, 1 týden teoretické vyučování

	1. ročník	počet hodin celkem :495		
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny výsledky vzdělávání**	**Téma -Učivo**	**Průřezová témata (PT),odborné kompetence (OK), poznámky**	**hodinová dotace**
IX.	**Žák, žákyně:** • dodržuje pravidla BOZP a požární prevence • charakterizuje zásady první pomoci při obsluze strojů a zařízení • postupuje v souladu s předpisy	**Bezpečnost práce, hygiena práce, požární prevence** Bezpečnost a ochrana zdraví připráni Bezpečnostní a požární řád pracoviště, evakuační řád, pravidla bezpečné práce Pravidla bezpečnosti práce OV Základy jednoduché obsluhy	**OK – IX.** Uplatňovat požadavky na gastronomii a BOZP Dodržovat zásady hygieny Znalost hygienických a bezpečnostních předpisů **PT – IX.** Člověk a životní prostředí	247
	• uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii • vysvětlí a aplikuje HACCP v praxi	**Hygienické požadavky na provoz společného stravování** Zásady hygieny, hygiena pracoviště a pomůcek, Proškolení Povinnosti číšníka Pomůcky-ošetřování a používání inventáře při přípravě a servisu pokrmů a nápojů	**OK – IX** Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii Chápat hygienické požadavky na provoz společného stravování jako součást péče o zdraví své i obyvatelstva	
X.	• rozlišuje druhy odbytových středisek a jejich vybavení z hlediska funkce • rozlišuje malý a velký stolní inventář	**Odbytová střediska** Druhy odbytových středisek, rozdělení Systémy organizace práce v odbytu Zařízení a vybavení odbytových středisek	**OK – X.** Volit vhodný inventář podle s ohledem na společenské příležitosti Znalost dělení odbytových středisek **PT** Člověk a životní prostředí	

	• aplikuje organizaci práce v odbytu	Rozdělení a ošetření inventáře Základy jednoduché obsluhy		
XI.	• uplatňuje společenské chování a vystupování • dodržuje profesní etiku pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev • uplatňuje estetická hlediska při formování prostředí • řeší neobvyklé situace s ohledem na individ. hosta	**Komunikace ve službách** Zásady společenského chování Profesní etika Pracovní řád na pracovištích OV¨péče o zevnějšek a duševní hygiena Výzdoba stolů a odbytových středisek Profesionální vystupování v řešení konfliktních situací Základy jednoduché obsluhy	**OK – XI.** Dodržovat profesní etiku a standardy chování a vystupování Ovládat druhy techniky odbytu, příprava pracoviště	
XII. **I.**	• pracuje s vhodným inventářem • dodržuje zásady hygieny při čištění a ukládání inventáře • používá inventář, vhodný při servisu studených a teplých nápojů • provádí podávání nápojů dle jednoduchých zásad obsluhy	**Základy jednoduché obsluhy** Příprava pracoviště před zahájením provozu, povinnosti obsluhy Prostírání, údržba, zakládání inventáře, nošení táců, tácků a podnosů Podávání nápojů-inventář, servis Nealkoholické nápoje, servis vína, servis piva, servis lihovin, vhodné teploty pro servis Teplé nápoje-alkoholické a nealkoholické Nácvik zručnosti při nošení tácků a podnosů	**OK – XII.** Dodržovat jednotné zásady obsluhy Ovládat druhy a techniku obsluhy **OK – I.** Znalost skladování nápojů, teploty při podávání Používat vhodný inventář pro podávání nápojů Ovládat techniku servisu nápojů	
II.	• uplatňuje zásady techniky jednoduché obsluhy • provádí servis a debaras talířů	Podávání jídel – nošení talířů dvoutalířový a třítalířový způsob, sklízení inventáře,	**OK – II.** Znalost ovládání techniky odbytu Ovládat zručnost při nošení inventáře	248

III.	• používá vhodný inventář při servisu teplých a studených pokrmů • Připravuje pracoviště pro servis snídaní a obědů	Servis snídaní, přesnídávek, svačin Servis hlavních chodů – polévky, hlavní jídla, saláty ,kompoty, deserty	**OK –III.** - Dbát na estetiku při pracovních činnostech Ovládat druhy a techniku obsluhy	
IV.	• charakterizuje jednotlivé formy prodeje • uplatňuje organizaci práce • v jednotlivých systémech obsluhy • profesionálně jedná v v souladu se • společenským chováním	**Formy prodeje** Systémy a způsoby obsluhy Doplňkový prodej **Zadání Žákovského projektu**	**OK – IV.** Dodržovat jednotné zásady obsluhy Volit vhodné formy obsluhy podle prostředí Používat vhodný inventář	
V.	• volí vhodné způsoby předpřípravy pokrmů • volí vhodné pracovní pomůcky pro přípravu pokrmů • připravuje teplé a studené nápoje	**Základy technologie přípravy pokrmů** Druhy výrobních středisek, předběžná příprava surovin, základní dovednosti Základní tepelné úpravy, zařízení výrobních středisek Teplé a studené nápoje, druhy,příprava	**OK – V.** Ovládat základy přípravy pokrmů a nápojů Používat a udržovat techniku a technologické zařízení v gastronomii	
VI.	• sestavuje nabídku pokrmů • a nápojů podle gastronomických pravidel • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku, umí je sestavit	**Gastronomická pravidla** Základní gastronomická pravidla,druhy jídelních lístků, náležitosti pořadí pokrmů, menu Pravidla při sestavování menu, pořadí, výběr pokrmů, pořadí nápojů, názvy jídel a nápojů v cizích jazycích Praktické sestavování jídelních a nápojových lístků, menu	**OK – VI.** Dodržovat stanovené standardy a pravidla při sestavování nabídkových lístků Sestavovat JL, NL, a Menu pro různé typy zařízení a akce	

Plán výuky

Předmět : Odborný výcvik
Počet vyučovacích hodin týdně : 17,5
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 51- H/01 Kuchař- číšník
Název ŠVP : číšník 2.ročník
Datum platnosti : od 1. 9. 2012 změna od 1. 9. 2018
1 týden praxe 7 hod. denně, 1 týden teoretické vyučování

	ročník . 2	**počet hodin celkem : 575,5**	**Průřezová témata(PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny výsledky vzdělávání**	**Téma -učivo**		**hodinová dotace**
IX.	**Žák, žákyně** • sestaví menu pro různé příležitosti ,sestaví jídelní a nápojový lístek	**Gastronomická pravidla** Sestavování menu pro různé slavnostní příležitosti Tvorba a sestavování jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel	**OK – IX.** Znalost při sestavování jídelních a nápojových lístků dle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy **PT – IX.** Občan v demokratické společnosti	287
X.	• vysvětlí význam zdravé výživy a principy zdravého životního stylu • charakterizuje zásady přípravy dietních pokrmů • uvede příklady nesprávných stravovacích návyků, civilizačních chorob • vysvětlí význam zdravé výživy a zdravého životního stylu	**Racionální výživa** Druhy diet, odlišnosti, stravovací návyky, vegetářství, makrobiotika Jednotlivé druhy diety, jejich zákonitosti, stravování skupin obyvatelstva Zdravá výživa a životní styl, duševní hygiena	**OK – X.** Orientovat se v racionálním způsobu výživy – druhy diet Orientovat se v hygieně výživy a zdravém životním stylu	
XI.	• pracuje s inventářem určeným pro složitou obsluhu • připravuje pracoviště a podává pokrmy složitou obsluhou	**Základy složité obsluhy** **Snídaně** Podávání snídaní – formy Servis složité snídané Cizinecké snídaně	**OK – X.** Orientovat se v odbytových a výrobních střediscích, seznámení s novými technologiemi Ovládat druhy a techniku složité obsluhy	

XI.	• uplatňuje pravidla složité obsluhy • připraví pracoviště pro podávání obědů a večeří	**Podávání obědů a večeří** příprava inventáře Prostírání stolů, příruční stoly, servírovací stolky a vozíky,	**OK – XI.** Ovládat druhů a technik při podávání snídaní Dbát na estetiku při pracovních činnostech Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
XII.	• uplatňuje pravidla pro obsluhu skupin • nabídkový prodej • dodržuje specifika obsluhy ve společensko – zábavních střediscích	**Obsluha skupin** Obsluha ve společensko-zábavních střediscích, vinárny, koliby, salaše, lodě, diskotéky, kavárny, bary, jídelní a nápojový lístek	**OK – XII.** Dodržovat JZO, používání technologických zařízení v gastronomickém provozu Orientovat se v moderních formách prodeje v gastronomickém provozu	
I.	• sestaví jídelní lístek a nápojový lístek • pracuje s inventářem pro servis a nabídku nápojů	**Nabídka nápojů** aperitivy, digestivy, alkoholické a nealkoholické nápoje	**OK – I.** Společenské vystupování a profesní chování ve styku s hostem a dodržování JZO Používat technické a technologické zařízení v gastronomickém provozu	
II.	• volí vhodné postupy při skladování a čepování piva • provádí servis točeného piva • pracuje s výčepním zařízením	**Obsluha a údržba pivního zařízení** Pivní hospodářství, moderní způsoby čepování piva	**OK – II.** Používat vhodný inventáře Používat výčepní zařízení	288,5
III.	• obsluhuje vyšší formou obsluhy – servis studených předkrmů	**Servis studených předkrmů** Servis speciálních studených předkrmů	**OK – III.** Ovládat servis studených předkrmů Ovládat nabídku studených předkrmů	

IV.	• obsluhuje vyšší formou obsluhy – servis polévek, teplých předkrmů a moučníků • používá inventář dle různých způsobů servisu polévek, předkrmů, moučníků	**Servis** polévek, speciálních polévek **Servis** teplých předkrmů, ryb Servis hlavních chodů, teplých a studených moučníků **Zadání Žákovského projektu**	**OK – IV.** Znalost kalkulace cen, výrobků služeb Ovládat servis polévek, teplých předkrmů a moučníků Ovládat druhy a techniku obsluhy	
V.	• obsluhuje vyšší formou složité obsluhy – dokončování pokrmů • provádí servis pokrmů	**Servis jednotlivých chodů formou složité obsluhy** **Dokončování pokrmů před hostem** Ochucování, porcování, vykosťování, dranžírování	**OK – V.** Dovednost při servisu a nabídce pokrmů Ovládat různé formy dokončování pokrmů před hostem Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii	
VI.	• volí vhodné způsoby přípravy pokrmů před hostem • připraví pomocný stůl a stůl hosta • provádí prezentaci a dohotovování pokrmů před hostem	**Flambování**, míchání salátů, příprava dresinků,příprava teplých nápojů, servis dezertů **Opakování – odborné dovednosti**	**OK – VI.** Esteticky dohotovovat pokrmy a expedovat Dohotovovat pokrmy před hostem	

Plán výuky

Předmět : Odborný výcvik
Počet vyučovacích hodin týdně : 17,5
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník
Název ŠVP : číšník 3.ročník
Datum platnosti : od 3. 9. 2012 změna od 1. 9. 2018
1 týden praxe – 7 hod. denně, 1 týden teoretické vyučování

	ročník : 3	**počet vyučovacích hodin celkem : 525**	**Průřezová témata(PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny výsledky vzdělávání**	**Téma -učivo**		**hodinová dotace**
IX.	**Žák, žákyně** • připravuje základní míšené nápoje • připravuje pracoviště pro práci barmana	**Základy obsluhy** **Míšené nápoje** příprava barmanského pultu, inventář, technika Základní postupy a zásady práce barmana Druhy míšených nápojů, rozdělení, nácvik	**OK - IX.** Profesionálně pracovat při přípravě míšených nápojů Ovládat druhy míšených nápojů a práci barmana	263
X.	• vysvětlí práci obsluhujícího v hotelovém zařízení • zná jednotlivé zařízení dle hotelové kategorizace	**Obsluha v ubytovacím zařízení,** hotelová hala,obsluha na pokojích Hotelové řetězce, rezervační systémy **Zadání Žákovského projektu**	**OK – X.** Komunikovat s hostem, znalost rezervačních systému v ubytovacím zařízení Ovládat dělení ubytovacího úseku, druhy pokojů	

XI.	• vysvětlí organizační zajištění gastronomických akcí • používá komunikační techniku ke komunikaci se zákazníkem a vyúčtování	**Slavnostní hostiny** Druhy, Příprava, druhy, dokumentace Objednávka a odpověď, rozpočet, pracovní příkaz, formy vyúčtování s hostem, druhy plateb, zasedací pořádek, tvary slavnostních tabulí, výzdoba a dekorace	**OK – XI.** Dodržování standardů chování a vystupování Znalost obchodních písemností Ovládat vhodné formy obsluhy a inventáře dle prostředí a charakteru společenské příležitosti Komunikovat s hosty v mateřském a cizím jazyce Jednat profesionálně	
XII.	• připravuje slavnostní tabule • připraví místnost a inventář • nabízí pokrmy a nápoje	Popis obsluhy, formy obsluhy – rozdíly, nabídka jídel a nápojů	**OK – XII.** Volit vhodné formy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti Ovládat druhy a techniku odbytu a způsoby obsluhy Zajišťovat organizačně průběh a ukončení gastronomických akcí	
I.	• Vysvětlí organizační zajištění rautu, koktejlu, garden party, číše vína, čaje o páté • Připravuje různé typy nabídkových stolů podle druhu hostiny	**Slavnostní hostiny s nabídkovým stolem** raut, koktejl, garden party, číše vína, čaj o páté, formy obsluhy	**OK – I.** Schopnost organizace při zajištění slavnostních hostin Používat vhodné formy obsluhy a inventáře podle prostředí a charakteru společenské příležitosti	
II.	• Používá způsoby složité obsluhy připodávání jednotlivých chodů	**Slavnostní menu** Gastronomická pravidla, snoubení vína s pokrmy Podávání jednotlivých chodů jídel a nápojů – aperitivy, studené předkrmy, polévky, teplé předkrmy, ryby, hlavního chodů, podávání sýrů, teplých, studených moučníků, kávy a digestivu	**OK – II.** Sestavovat menu i s nápoji podle gastronomických pravidel a požadavků hostů Ovládat druhy a techniku při podávání jídel **PT** Občan v demokratické společnosti	

III.	• vysvětlí práci obsluhujícího v dopravních prostředcích • určí typické pokrmy a nápoje pro tento způsob obsluhy	**Obsluha ve vlaku,letadle, autobuse a lodi** Evidence pokrmů a nápojů v systémech komunikační techniky **Zadání samostatné odborné práce**	**OK - III.** Dodržovat standardy a předpisy, předepsané evidence pokrmů a nápojů Ovládat druhy a techniku obsluhy v jednotlivých zařízeních Používat vhodný inventář	
IV.	• volí vhodné v základní tepelné úpravy a technologické postupy • charakterizuje typické pokrmy české a mezinárodní kuchyně • uplatňuje stravovací zvyklosti etnických a náboženských skupin	**Příprava pokrmů** Typické pokrmy české kuchyně **Kuchyně českých a moravských regionů** **Základy** mezinárodní kuchyně: německá, balkánská, francouzská, anglická, americká, asijská Stravovací návyky jednotlivých skupin obyvatel	**OK – IV.** Znalost přípravy pokrmů české a mezinárodní kuchyně Znalost stravovacích návyků a zvyklostí jednotlivých skupin obyvatel Znalost Typických pokrmů mezinárodní kuchyně a její zařazení na JL	262
V.	• volí vhodné pokrmy pro vegetariány a makrobiotickou stravu • volí úpravu pokrmů dle • volí vhodné moderní trendy v gastronomii a estetickou úpravu pokrmů před servisem • moderních trendů	**Vegetariánství,makrobiotika, jejich zákonitosti** **Úprava pokrmů podle moderních trendů v gastronomii** **Soutěžní gastronomie**	**OK – V.** Znalost moderních trendů v gastronomii Připravovat pokrmy podle moderních trendů	
VI.		**Závěrečné zkoušky**		

Plán výuky

Předmět : Provoz v gastronomii
Počet vyučovacích hodin týdně : 7
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Název ŠVP : gastronomie 2.ročník
Datum platnosti : od 3. 9. 2012 změna od 1. 9. 2018
Žáci se střídají dle přeřazovacího harmonogramu – výrobní středisko – kuchyně – 3 měsíce
Plán výuky – hotel 7 měsíců
kuchyně 3 měsíce

	Ročník : 2	**Počet hodin celkem : 231**		
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny -výsledky vzdělávání**	**Téma - učivo**	**Průřezová témata (PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	**Hodinová dotace**
	Výrobní středisko-kuchyně			
I.	**Žák, žákyně** • volí vhodné v technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů • použije vhodný druh úpravy podle příležitosti	**Nácvik přípravy masitých pokrmů** Hospodárné nakládání se surovinami Správné pracovní postupy při výrobě pokrmů a jejich dodržování, HACCP, využití a kontrola technologických postupů **Hovězí maso** rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí Základy pod hovězí maso, vaření, dušení, pečení, minutky, porcování, hovězí droby Pečení, minutky, porcování, hovězí droby **Telecí maso**	**OK – I.** Znalost kritických bodů HACCP a jejich aplikace v provozu Ovládat způsoby přípravy pokrmů Připravovat pokrmy české kuchyně a pokrmy racionální výživy **OK – I.** Znalost způsobu přípravy pokrmů, normování	110

		rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí masa, základy pod telecí maso, vaření, dušení, pečení, minutky, porcování normy,kalkulace,receptury, úprava vařením, dušením, zadělováním, telecí droby – použití		
II.	• uplatňuje správné pracovní a technologické postupy	**Vepřové maso** rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy, použití jednotlivých částí, základy pod vepřové maso, vaření, pečení, dušení, minutky Domácí zabijačka, vepřové hody, speciality z vepřových drobů Technologické úpravy uzeného masa	**OK – II** Dodržovat technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu	
	• hospodárně nakládá se surovinami a energií • volí vhodné přílohy	**Skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí maso** rozdělení, bourání, předpříprava, jakostní třídy. Použití, vaření,dušení, pečení, smažení, základy pod skopové maso Vnitřnosti a jejich použití Druhy masa pro mletá masa, mletá masa jednodruhová, směsi, tepelné úpravy, úpravy mletých mas-vaření,pečení, smažení, minutkové úpravy Krokety, klopsy	**OK – II.** Ovládat technologie přípravy pokrmů	
III.	• dohotovuje a esteticky upravuje pokrm a expeduje hotové	**Úprava ryb, korýšů, měkkýšů, obojživelníků** rozdělení, jakostní znaky, předpříprava ryb Ryby sladkovodní, mořské, rybí	**OK – III.** Ovládat technologii přípravy, dodržení technologických postupů, expedice výrobků	

		vnitřnosti Pokrmy z korýšů, měkkýšů a obojživelníků Rozdělení drůbeže, jakostní znaky, předpříprava, dělení, vykošťování, porcování,vaření,pečení,dušení, smažení,zadělávání Nádivky, minutky, vnitřnosti z drůbeže **Zvěřina** rozdělení, technologické postupy, jakostní znaky, dělení, bourání, předpříprava, technologické postupy vaření, dušení,smažení,zadělávání, porcování, podávání, vnitřnosti ze zvěřiny		
	Hotel – odbytová střediska			
IX.-X. **XI. XII.**	• pracuje podle pravidel techniky obsluhy • volí vhodný sortiment podávání snídaní, obědů, večeří • ovládá techniku obsluhy skupiny • pracuje podle pravidel techniky složité obsluhy	**Jednoduchá obsluha** Opakování, BOZP, obsluha snídaně, oběd, večeře, prostírání stolů, příruční stoly, servírovací stolky a vozíky, obsluha skupin **Základy složité obsluhy** Snídaně, oběd, večeře	**OK. – IX.-X.** Ovládat techniku obsluhy **OK – XI,XII, I.** Ovládat druhy a techniku odbytu	121

I. **II.** **III.** **IV.**	• sestaví slavnostní menu pro různé příležitosti • navrhuje způsob servisu speciálních pokrmů včetně vhodného inventáře	Příprava inventáře, prostírání stolů, příruční stoly, servírovací stolky a vozíky, servis jednotlivých chodů formou složité obsluhy, způsob prodeje table d´ hote, rozsah nabídky pokrmů a nápojů Sestavování slavnostního menu, gastronomická pravidla, druhy slavnostních příležitostí a jejich typické pokrmy a nápoje, nácvik servisu z mis, servis piva, vína a nealkoholických nápojů Dokončování pokrmů před hostem Servis speciálních pokrmů	Znalost inventáře a jeho použití Servis jednotlivých chodů formou složité obsluhy **PT** Občan v demokratické společnsoti **OK II,III, IV** Znalost gastronomických pravidel při sestavování jídelních a nápojových lístků **OK - IV.** Ovládat dovednosti při dokončování pokrmů před hostem	
V. **VI.**	• obsluhuje v jednotlivých střediscích • uplatňuje znalost strojů a zařízení ve společensko zábavních střediscích • aplikace odborných znalostí do praxe • ovládá jednoduchou a složitou obsluhu • rozlišuje vady nápojů	**Společensko-zábavní střediska** Rozdělení, vybavení, způsob obsluhy Kavárny, vinárny, bary, varieté Jídelní a nápojový lístek, servis jídel a nápojů **2 týdenní odborná praxe na hotelu** Opakování jednoduché a složité obsluhy Servis nápojů- sortiment, vady Pivní hospodářství, moderní způsoby čepování piva, ošetřování pivního zařízení	**OK – V.** Volit vhodné formy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti ve společensko zábavních střediscích **PT** Občan v demokratické společnsoti **OK – VI.** Dodržovat standardy a předpisy souvisejících s pivním hospodářstvím	63

					2. ročník - počet hodin 280 - / 40 dní a 7 hodin / Ve 2. ročníku je zařazena odborná praxe v délce 2 týdnů, tzn. 70 hodin

Plán výuky

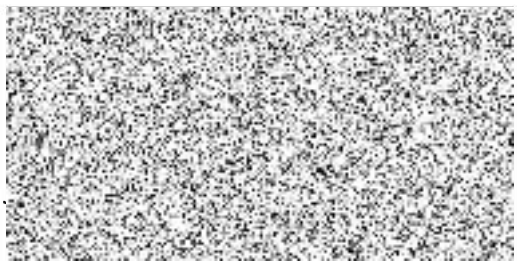
Předmět : Provoz v gastronomii
Počet vyučovacích hodin týdně : 7
Kód a název oboru vzdělávání : 65 – 41 – L/01 Gastronomie
Název ŠVP : gastronomie 3.ročník
Datum platnosti : od 3.. 9. 2012 změna od 1.9. 2018
Žáci se střídají dle přeřazovacího harmonogramu- výrobní středisko – kuchyně - 2 měsíce -56 hodin
Plán výuky – hotel – odbytová střediska – 8 měsíců

	Ročník : 3	**Počet hodin celkem : 231**		
Měsíc	**Cíle vyučovací hodiny - výsledky vzdělávání**	**Téma - učivo**	**Průřezová témata(PT), odborné kompetence(OK), poznámky**	**Hodinová dotace**
IX- X.	**Žák, žákyně** • používá vhodný inventář pro složitou obsluhu	**Vyšší formy složité obsluhy** **Francouzský systém obsluhy** – funkce obsluhujících, příprava střediska, příprava inventáře, nabídkových a servírovacích stolů,	**OK – IX.-X.** Ovládat druhy a techniku odbytu a způsobu obsluhy	
XI.-XII.	• dohotovuje pokrmů a nápojů před hostem	**Dokončování pokrmů a nápojů před hostem** Porcování, vykošťování, filetování ryb, flambování, míchání salátů, inventář, suroviny	**OK – XI.-XII-.** Praktické dovednosti dokončování pokrmů před hostem	
I.	• volí vhodný inventář pro nabídku aperitivů a digestivů	**Nabídka nápojů před hostem** Welcomme drink, míšené aperitivy, prezentace vín, dekatování vína, nabídka a příprava digestivu	**OK – I.** Znalost Gastronomických pravidel při podávání nápojů **PT** Člověk a svět práce	
II.	• sestavuje slavnostní menu	**Gastronomická pravidla** při sestavování slavnostního menu, vhodnost nabídky vín k jednotlivým pokrmům, náležitosti slavnostního menu,	**OK – II.** Znalost organizace a koordinace činností v odbytu Znalost gastronomických pravidel , snoubení vína a pokrmů	

		řazení vín v menu		
III.	• volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb	Použití vhodného inventáře pro složitou obsluhu, sklo, porcelán, pomocný materiál, jednání s hostem, řešení krizových situací Zahájení a ukončení provozu	**OK – III.** Znát a ovládat přípravu inventáře Zabezpečit provoz ve stravovacím zařízení, používat vhodný inventáře	
IV.	• uplatňuje zásady obsluhy v dopravních prostředcích	**Způsob obsluhy ve vlaku, autobusu, letadle , na lodi** Nabídkové lístky, vyúčtování s hostem, formy placení	**OK – IV.** Mít přehled o obchodně podnikatelských aktivitách v oboru gastronomie v dopravních prostředcích	
V.- VI.	• volí vhodný inventář při přípravě míchaných nápojů	**Práce barmana, sommeliera** Příprava barového pultu, technika míšení nápojů, zásady práce barmana,druhy míšených nápojů	**OK – V. –VI.** Ovládat profesionální chování a komunikaci s hostem	
VI.	• aplikace odborných znalostí do praxe • ovládá jednoduchou a složitou obsluhu v různých odbytových střediscích	**2 týdenní odborná praxe na hotelu** Opakování jednoduché a složité obsluhy		
	Výrobní středisko :			
I.	• volí vhodné suroviny pro přípravu výrobků studené kuchyně • připravuje základní výrobky studené kuchyně • určí vhodný způsob expedice	**Studená kuchyně** Výběr surovin, základní výrobky, předkrmy, pokrmy ke slavnostním příležitostem Úprava pokrmů na talíři	**OK - I .** Znalost a orientace v sortimentu potravin a jejich gastronomická využitelnost Bezpečné používat technologického zařízení v gastronomickém provozu	

	• volí vhodné suroviny pro přípravu teplých předkrmů • připravuje teplé předkrmy • volí vhodné způsoby expedice • využívá nová technologická zařízení a moderní postupy	**Teplé předkrmy** Teplé předkrmy z jatečních druhů mas a vnitřností, drůbeže a ryb Předkrmy z vajec a sýrů, ovoce a zeleniny Speciální úpravy teplých předkrmů Moderní technologická zařízení a pracovní postupy			**3. ročník - počet hodin 280 / 40 dní a 7 hodin /- Ve 3. ročníku je zařazena odborná praxe v délce 2 týdnů.**
II.	• volí vhodné suroviny pro přípravu moučníků • připravuje těsta, náplně a polevy • volí vhodné způsoby expedice	**Moučníky** **Příprava moučníků** technologické postupy, tepelné úpravy, korpusy, náplně, polevy **Restaurační moučníky** **Teplé nápoje**	**OK – II.** Uplatňovat požadavky na kvalitu moučníků včetně expedice v souladu s normami		

Seznam instruktorů odborného výcviku :



příloha č. 4

Střední odborné učiliště gastronomie, U Kpbu 45/521, Praha 10

FINANČNÍ OHODNOCENÍ PRODUKTIVNÍ PRÁCE ŽÁKŮ

školní rok 2019/2020

1. 9. 2019
datum
číslo jednací
číslo v šanonu

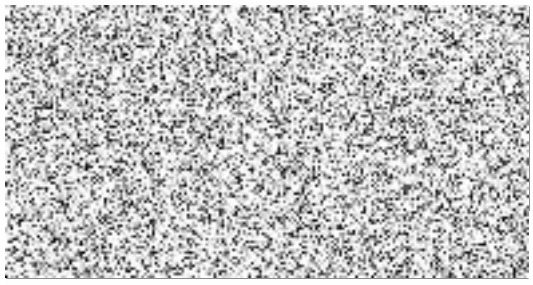
Podle § 122 zákona číslo 561 /2004 Sb. /školský zákon/ a nařízení vlády č. 336 / 2016 Sb. Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 567/2006 Sb., o minimální mzdě ve znění pozdějších předpisů se finanční ohodnocení odborného výcviku žáků naší školy upravuje podle § 111 odst. 2 a § 112 odst. 2 zákona č. 262/2006 Sb., /zákoník práce/ s účinností dnem 1. 9. 2019 takto:

obor	ročník	% rozpětí mzdového tarifu	Rozpětí mzdového tarifu podle zhodnocení produktivní činnosti				
			1	2	3	4	5
Kuchař Cukrář Číšník Kuchař/číšník Gastronom	I. II. G	**30 – 50** **%**	**50** 40,-	**40** 32,-	**35** 28,-	**30** 24,-	0
	II. III. G	**30 – 70** **%**	**70** 56,-	**60** 48,-	**40** 32,-	**30** 24,-	0
	III. IV.G	**30 – 90** **%**	**90** 72,-	**75** 60,-	**50** 40,-	**30** 24,-	0

Žáci, kteří se umístili v odborných soutěžích, velmi dobře reprezentují školu nebo provozovnu, případně v příslušném měsíci podávají mimořádné pracovní výkony, mohou být finančně ohodnoceni se souhlasem provozovny nad rámec finanční odměny vymezené tabulkou.

Za odborný výcvik v sobotu, neděli a případně ve svátek mají žáci nárok na příplatky, které přísluší zaměstnancům příslušné provozovny, nejméně 20,-Kč na hodinu produktivní práce.

Počet hodin produktivní práce za odpracovanou směnu určí učitel odborného výcviku po dohodě s instruktorem. Při neproduktivní a také nekvalitní, liknavě vykonávané práci případně při hrubém porušení pracovní kázně se počet hodin produktivní práce žáků snižuje, nebo odměna nemusí být přiznána.



1. 9. 2019

příloha č. 5

SOU gastronomic, U Krbu 521, Praha 10

školní rok: 2019 / 2020

Seznam žáků pracoviště: **Hotel ILF**

Celkový počet žáků: 19

Učitel odborného výcviku: [redacted]

Kuchař/ka *lichý* *B,D,KC,KČ*	**Kuchař/ka** *sudý* *A,C,KČC*
[redacted]	1 [redacted]
	2
	3
Číšník/servírka *lichý* *B,KČ*	**Číšník/servírka** *sudý* *A,KČC*
[redacted]	[redacted]
G2 – pondělí	G3 – úterý
[redacted]	[redacted]

Datum: 1. 9. 2019

. mám radiče

[redacted]

[redacted]