

PUPP

STŘEDISKO PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Název ŠVP:	číšník, servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 kuchař, číšník
Zaměření:	číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

Středisko praktického vyučování
GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
IČ: 26 33 29 14
Tel.: 353 109 528, fax: 353 109 626

Příhodová

Ředitelka školy:
Bc. Vladimíra Příhodová

PROFIL ABSOLVENTA

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Zřizovatel:	Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Název ŠVP:	GRANDHOTEL PUPP a.s.
Kód a název oboru vzdělání:	číšník, servírka
Zaměření:	65-51-H/01 kuchař, číšník
Délka a forma vzdělávání:	číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání:	3 roky, denní
Platnost ŠVP:	střední vzdělání s výučním listem
	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu pracovních činností v malých, středních i velkých provozech veřejného i účelového stravování, a to především na úseku odbytu, případně ve výrobě. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent bude ovládat druhy a techniku obsluhy, organizovat si činnosti na úseku odbytu. Samostatně a dle příslušných předpisů a norem připravuje prostředí odbytu, používá vhodný inventář a systémy a formy obsluhy dle charakteru akce, vykonává obchodně provozní aktivity, sleduje odbyt výrobků, provádí vyúčtování, využívá marketingové nástroje k nabídce služeb a výrobků a prostředků podpory prodeje. Orientuje se v obchodně právních podmínkách odbytu a ve specifikách odbytu v zařízeních zaměřených na lázeňství. Posoudí v závislosti na příslušném standardu zařízení jakost výrobku a kvalitu služeb. Vede příslušnou dokumentaci odbytového střediska.

Bude ovládat základy techniky obsluhy, sestavovat nabídku služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování.

Bude připraven vykonávat odborně činnosti úseku odbytu a obsluhy, zajišťovat a organizovat provoz odbytových středisek, pracovat v provozu výroby, využívat technologická zařízení, realizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a společensky a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující stěžejní kompetence:

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,

- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v obytném středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy a technikami,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i zkušeností spolupracovníků a odborníků v oboru,
- efektivně zpracovává informace z textů a mluveného projevu,
- porozumí zadání úkolu, získá potřebné informace a navrhuje řešení,
- volí prostředky a způsoby (zdroje, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formuluje srozumitelně své myšlenky,
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s pravidly chování,
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění v gastronomii, používá základní odbornou terminologii v písemné i ústní formě,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti,
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky,

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- komunikuje se zaměstnavateli se základní znalostí pracovněprávních vztahů,
- správně používá běžné měrné a finanční jednotky,
- aplikuje matematické postupy pro řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- pracuje s osobním počítačem a běžnými prostředky ICT a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou, získává informace z otevřených zdrojů (Internet).

Afektivní kompetence

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá vhodné techniky učení,
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a pracovních podmínkách,
- reaguje adekvátně na své hodnocení, přijímá radu i kritiku,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmů.

3. Způsob ukončení vzdělávání

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, ukončované je závěrečnou zkouškou, kterou mohou žáci konat pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s.
Název ŠVP:	číšník, servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 kuchař, číšník
Zaměření:	číšník
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

1. Celkové pojetí vzdělávání

Celkové pojetí vzdělávání v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník je determinováno prostředím Karlovarského kraje a především Karlových Varů a ostatních lázeňských míst kraje. Gastronomie je nedílnou součástí odvětví cestovního ruchu regionálně a lokálně zaměřeného na lázeňství a další doprovodné formy. Infrastruktura takto zaměřeného cestovního ruchu dominují velké hotelové domy, lázeňské hotely a další zařízení, která se vyznačují vysokou úrovní a specializovaností gastronomických služeb. Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsaném prostředí regionu, případně i v náročnější gastronomii dalších center cestovního ruchu České republiky nebo v zahraničí, především v prostoru EU.

Proto je obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník rozpracován do zaměření Číšník, servírka a Kuchař, kuchařka, čímž vzdělávací strategie vychází vstříc regionálnímu trhu práce, sociálním partnerům, potřebám zaměstnavatelů, případně i nárokům pracovního trhu EU.

2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Číšník, servírka je koncipován pro získání všeobecného přehledu v celé oblasti stravovacích služeb a získání komplexních kompetencí k výkonu odborných činností na úseku odbytu v podniku společného stravování. Důraz je kladen na významné rozšíření kompetencí potřebných k odborným činnostem na úseku odbytu, včetně jeho provozu, organizace a vytvoření základních předpokladů pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru. Úseku výroby je věnován prostor v rozsahu minimálních požadavků RVP oboru.

Vzdělání v oboru poskytuje vzdělanostní i institucionální platformu pro další možné vzdělávání ve stupni středního vzdělání s maturitní zkouškou, většinou v podobě nástavbového studia.

Vzdělávání sestává z teoretického a praktického vyučování. Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, a to po celou dobu vzdělávání. Při rozvržení obsahu vzdělávání byly z disponibilních hodin posíleny vzdělávací oblasti Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách i profilující okruh Číšník. Důraz je kladen na aktivní a neformální mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním i mezi jednotlivými předměty teoretického vyučování. Velká pozornost je plánovaně věnována různým formám motivace žáků a aktivování zájmu žáků o obor. Důležitá pro vzdělávání je funkční partnerská spolupráce s pracovišti, na kterých probíhá praktické vyučování. Součástí strategie realizace je vytváření prostoru a aktivit pro žáky se zvýšeným zájmem o obor a odborný růst v podobě vzdělávacích akcí, soutěží, spolupráce se zahraničím, spolupráce s profesními sdruženími. Pro žáky se znevýhodněním pak účinný kompenzační systém a systém prevence

sociálně patologických jevů. Významnou roli sehrává v realizaci vzdělávacího programu příznivé klima a firemní kultura školy, klima třídního kolektivu a v neposlední řadě příznivé prostředí pracoviště praktického vyučování.

Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat.

Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují prakticky zaměřeni žáci s nepříliš rozvinutými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko didaktické postupy. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionalně dle charakteru a obsahu vzdělávání užívány následující:

- Klasické
 - slovní - vysvětlování, výklad, přednáška, práce s textem, dialog
 - názorně demonstrační - práce s obrazem, modelem, prezentací, pozorování, ukázka, instruktáž
 - dovednostně praktické - vytváření znalostí, dovedností a návyků napodobováním, experimentem, praktickým cvičením, produktivní činností
- Aktivizující
 - diskuze, řešení problému, situační simulace, inscenace, didaktická hra, kvíz
 - brainstorming a myšlenkové mapování...
- Komplexní výukové formy
 - výuka frontální, skupinová, individualizovaná, kooperativní, projektová, samostatná práce žáků...

Nedílnou součástí realizace vzdělávacího programu je uplatňování metod aplikace praktických zkušeností a reálných jevů v teorii, spojení teoretických znalostí s praxí, užívání klasických i moderních zdrojů informací. Významnou metodickou roli hrají formy vzdělávací jednotky, z nichž základní je vyučovací hodina, doplňkové semináře, workshopy, exkurze, kurzy a výjezdy žáků a zahraniční aktivity školy. Z hlediska metodiky je důležité využití moderní didaktické techniky od klasické projekční techniky až po interaktivní nástroje, především informační a komunikační technologie (počítače s výukovými produkty, interaktivní tabule ...).

3. Způsob rozvoje klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Získávání klíčových kompetencí prolíná po celou dobu vzdělávání jednotlivými předměty včetně praktického vyučování. Klíčovými kompetencím je také věnován prostor i v aktivitách nad rámec minimálních požadavků na obsah školního vzdělávacího programu.

Získávání klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka *Přehled uplatňování klíčových kompetencí*.

Pod tabulkou je uveden *Výčet klíčových kompetencí* včetně jejich struktury.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Název ŠVP:	Číšník, servírka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Zaměření:	Číšník, servírka
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 495 2. ročník – 577,5 3. ročník – 577,5

1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb s důrazem na odbytová střediska, odbyt a obsluhu a uplatňovat vědomosti získané v odborných předmětech v praxi. Seznámit žáky s pracovním inventářem na úseku obsluhy, zabezpečením a organizací provozu, systémy a způsoby obsluhy, poskytovat poznatky o technice odbytu výrobků a služeb a typech akcí ve stravovacích zařízeních. Dále je seznámit s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. Vést žáky k uplatňování gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Odborné vědomosti a dovednosti provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Zprostředkovat žákům poznatky potřebné v odborném i dalším vzdělávání, praktickém životě a připravit je k dalšímu vzdělávání. Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, který se uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce a uplatnit se v demokratické společnosti.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu Odborný výcvik vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění a orientaci na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, tedy k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti

- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník z okruhu Odbyt a obsluha, Výroba pokrmů, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Číšník.

Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit odbytové středisko k jednotlivým pracovním činnostem. Rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení, uplatňuje různé způsoby obsluhy a techniky odbytu. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Využívá technologická zařízení v odbytovém středisku. Dokáže charakterizovat technologické postupy přípravy pokrmů a nápojů. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života.

V předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky.

Odborný výcvik je provázán především s předměty: Odbyt a obsluha, Technologie, Potraviny a výživa, Administrativa, Informační a komunikační technologie a Ekonomika.

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou odbytových středisek, techniku jednoduché obsluhy, nácvik činností ve výrobním středisku, praktické sestavování a psaní jídelních a nápojových lístků.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Osvojuje si pracovní činnosti spojené s technikou postupů a zásad práce barmana. Aplikuje znalosti způsobů obsluhy v kavárně a společensko-zábavních střediscích. Charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá techniku složité obsluhy, trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Rozlišuje druhy slavnostních hostin a zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce.

4. Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.-3. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- využívání ICT
- řešení problémových úloh
- semináře, kurzy
- soutěže žáků
- exkurze
- přípravná soustředění

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování
- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závažnými písemnými odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority podle svých schopností
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v odbytovém středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy technik,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- efektivně hospodaří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací a dat
- biosféra v ekosystémovém pojetí (ochrana přírody a krajiny)
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politiky

Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		495
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - dbá na dodržování osobní hygieny a čistoty pracovního oblečení - popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	Hygienické požadavky na provoz společného stravování <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii - kritické body – HACCP. - Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně, srozumitelně a v souladu s jazykovou formou - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů 	Komunikace ve službách <ul style="list-style-type: none"> - Osobnost číšníka, kultivovaný projev. - Vzhled číšníka, péče o svůj zevnějšek, osobní úprava. - Společenské chování a profesní vystupování. - Obecná pravidla chování obsluhy na pracovištích. - Pravidla chování obsluhujících ve vztahu k hostům. 	30
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich členění a vybavení - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 	Odbyt a obsluha <ul style="list-style-type: none"> - Odbytová střediska- význam a charakteristika. - Úkoly odbytových středisek - Členění odbytových středisek, úkoly a organizace práce. - Vybavení a zařízení na úseku odbytu (obsluhy), inventář. 	24
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb 	Základy obsluhy <ul style="list-style-type: none"> - Formy a pravidla obsluhy, úloha jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb. 	12

<ul style="list-style-type: none"> - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<ul style="list-style-type: none"> - Základní společenská a profesní pravidla, vliv na prodej a kvalitu stravovacích služeb. 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - zvládá řešení možných nehod při obsluze - prezentuje a podává jednotlivé druhy pokrmů a nápojů 	<p>Příprava a údržba pracoviště (odbytového střediska)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu. - Jednoduchá obsluha a její formy. - Povinnosti obsluhujících – příjem, evidence a vyřízení objednávky hostů, technika podávání a ošetřování nápojů, řešení možných nehod při obsluze. - Organizace práce v různých formách obsluhy. 	24
<ul style="list-style-type: none"> - zná druhy inventáře běžně používané v gastronomické provozovně - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu, nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<p>Inventář, údržba, použití</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vybavení a zařízení na úseku odbytu (obsluhy), rozdělení dle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje. - Inventář, údržba a použití – velký. - Inventář, údržba a použití – malý. - Inventář, údržba a použití – pomocný. - Inventář, údržba a použití – prádlo. - Inventář, údržba a použití – stolní a sedací. - Inventář, údržba a použití – skleněný. - Inventář, údržba a použití – porcelánový. - Inventář, údržba a použití – porcelánový. - Inventář, údržba a použití – kovový. - Příbory – rozdělení, čištění, leštění, uskladnění, použití. - Prádlo – uskladnění, údržba. - MSI – čištění, leštění, doplňování, uskladnění. - Pomocný inventář – rozdělení, čištění, leštění a uskladnění, použití. 	84
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje hlavní zásady přípravy pracoviště na provoz a udržování pracoviště během a po ukončení provozu - předchází nehodám na úseku obsluhy 	<p>Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přípravné práce v OS před zahájením provozu- snídaně. - Přípravné práce v OS před zahájením provozu- obědy. - Přípravné práce v OS před zahájením provozu- večeře. 	162

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje znalosti v servisu pokrmů a nápojů jednoduchou formou obsluhy - dokáže vhodně zvolit druh nápoje k pokrmu - vhodně volí inventáře na podávání pokrmů a nápojů - orientuje se v servisech jednotlivých pokrmů a v debarasu použitého inventáře. - podává pokrmy dvoj a třítalířovým způsobem a ovládá servis nošení pomocí táců a podnosů. - orientuje se v evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro odbytové středisko - využívá znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní a nápojový lístek - ovládá organizaci práce na střediscích s rozdílnými systémy obsluhy - používá jednotlivé způsoby obsluhy v odbytových střediscích - dokáže specifikovat prodej pokrmů v bufetu, samoobsluze a doplňkový prodej 	<ul style="list-style-type: none"> - Udržování pracoviště během provozu v odbytovém středisku. - Práce po ukončení provozu v OS, jednoduchá obsluha. - Předcházení nehodám na úseku obsluhy, jednoduchá obsluha. - Nošení talířů- dvojtalířový způsob. - Nošení talířů- dvojtalířový způsob. - Nošení talířů- třítalířový způsob. - Nošení talířů- třítalířový způsob. - Nošení podnosů a táců, jednoduchá obsluha. Nabídka pokrmů pro odbytové středisko. - Nošení podnosů a táců, jednoduchá obsluha. Nabídka pokrmů pro odbytové středisko. - Debaras použitého inventáře. - Podávání snídaní. - Podávání snídaní – druhy a způsoby. - Podávání přesnídávek, svačín – druhy a způsoby. - Podávání přesnídávek, svačín – druhy a způsoby. - Podávání polévek, jednoduchá obsluha. - Servis pokrmů s kompotem. - Servis pokrmů se salátem. - Servis pokrmů s omáčkou a přílohou. - Práce s pokladnou, počítačem, objednávkou a vyúčtování s hostem. - Evidence vydaných a placených pokrmů. - Systémy obsluhy. - Způsoby obsluhy, gastronomická pravidla – JL a NL. - Formy prodeje, gastronomická pravidla. - Prodej v bufetu, samoobsluze a doplňkový prodej. 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek 	<p>Potraviny a nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení potravin z hlediska významu ve výživě. - Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika a technologické využití potravin, 	60

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy nápojů a zná postupy při jejich výrobě - má znalosti o správném uskladnění potravin a nápojů, jejich ošetřování a označení údajů na etiketách - orientuje se ve druzích skladů podle druhů surovin a nápojů, - jejich technickém vybavení a dodržování BOZP a hygienických předpisů. 	<p>význam ve výživě.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. - Druhy nápojů a jejich výroba. - Význam potravin a nápojů ve výživě. - Skladování a ošetřování potravin a nápojů. - Druhy skladů, hygiena a bezpečnost ve skladech. - Technické vybavení ve skladech. BOZP. - Označení údajů na etiketách. 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu 	<p>Výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Racionální výživa – charakteristika, nesprávné stravovací návyky. - Směry ve výživě, charakteristika, civilizační choroby a další poruchy s dopadem na výživu. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - popíše jednotlivé druhy tepelných úprav pokrmů - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	<p>Výrobní středisko, základy technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výrobní středisko, obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce. - Organizace práce ve výrobním středisku, BOZP, PO, HP, HACCP. - Základy technologie přípravy pokrmů, předběžná úprava potravin, tepelné úpravy potravin. - Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů. - Příprava teplých a studených nápojů běžně zařazených na NL. 	30
	<p>Opakování dovedností a znalostí z I. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování – nácvik dovedností a jednoduchá obsluha. - Opakování, – nácvik dovedností a jednoduchá obsluha. - Opakování, inventář na úseku obsluhy. - Opakování, inventář na úseku obsluhy. - Souhrnné opakování a procvičování dovedností. (dle potřeby) 	33

2. ročník		577,5
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelní příčiny úrazů, jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. 	14
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii - kritické body – HACCP. - Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	14
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný způsob využití, zpracování a skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označování potravin a nápojů a údajích na etiketě a jejich skladování a ošetřování v daných typech skladů 	<p>Potraviny a nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Využití a zpracování potravin v gastronomii, označení a údaje na etiketách. - Využití a zpracování potravin v gastronomii, označení a údaje na etiketách. - Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů. - Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů. - Typy skladů, skladovací podmínky – teplota atd. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů jednoduchou formou obsluhy 	<p>Procvičování získaných dovedností z I. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přípravné práce v odbytových střediscích, zahájení, průběh a ukončení provozu. - Přípravné práce v odbytových střediscích, zahájení, průběh a ukončení provozu. - Inventář na úseku obsluhy, rozdělení, druhy, použití údržba a uskladnění. 	70

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu, nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<ul style="list-style-type: none"> - Inventář na úseku obsluhy, rozdělení, druhy, použití údržba a uskladnění. - Inventář na úseku obsluhy, rozdělení, druhy, použití údržba a uskladnění. - Nácvik techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. - Nácvik techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. - Nácvik techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. - Nácvik techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. - Nácvik techniky podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze. 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - uplatňuje prostředky verbální a neverbální komunikace 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Typy hostů, reakce na projevy jejich chování, předcházení konfliktům. - Typy hostů, reakce na projevy jejich chování, předcházení konfliktům. - Národní zvyklosti a tradice, řešení běžných i neobvyklých situací. - Uplatnění prostředků verbální komunikace. - Uplatnění prostředků neverbální komunikace. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích kavárny, vinárny, baru - orientuje se v technikách obsluhy kaváren a společensko-zábavních středisek - dokáže popsat výčepní zařízení, druhy piva, vhodný inventář na podávání piva a jeho teplotu při podávání - využívá znalostí při sestavování lístků: kavárenských, vinárenských, barových - aplikuje znalosti způsobů a techniky obsluhy ve střediscích 	<p>Odbyt a obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kavárny, organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy. - Kavárenský jídelní a nápojový lístek, technika obsluhy. - Vinárny, organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy. - Vinárenský jídelní a nápojový lístek, technika obsluhy. - Bar, organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy, barový inventář. - Obsluha a údržba pivního zařízení, inventář, čepování a podávání piva. 	49

	- Společensko-zábavní střediska, technika obsluhy.	
<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska dle gastronomických pravidel a určí způsob obsluhy - s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu, zná jejich druhy a náležitosti 	<p>Odbyt – gastronomická pravidla- jídelní lístek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gastronomická pravidla – nápojový lístek. - Druhy a náležitosti jídelních a nápojových lístků, způsob obsluhy. - Menu, druhy, příležitosti, náležitosti a sled chodů. - Sestavování menu, hlediska. - Praktické sestavování a psaní menu. 	42
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie 	<p>Zážitková gastronomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - servis speciálních menu a pokrmů formou menu a nabídkových stolů. 	7
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje různé systémy obsluhy - aplikuje systémy obsluhy podle charakteru a druhu střediska, společenské příležitosti - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systémy obsluhy – obvodový (rajonový), profesionální jednání a obsluha. - Systémy obsluhy – vrchního číšníka, profesionální jednání a vystupování. - Systémy obsluhy – francouzský, anglický, ruský. 	21
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy a aplikuje své poznatky při přípravě pracoviště před podáváním snídaní, svačin, obědů a večeří a při samotném servisu - volí vhodné formy odbytu a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - dokáže samostatně sestavit jídelní a nápojový lístek - ovládá sestavení menu s vhodnou návazností na nápoje - ovládá přípravu a realizaci obsluhy skupin, při servisu formou Table d´ hotel 	<p>Obsluha, organizace práce v různých formách obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rozdělení snídaní, organizace práce v různých formách obsluhy. - Příprava pracoviště a podávání snídaní, sestava nabídky pokrmů. - Příprava pracoviště a podávání svačin a přesnídávek, sestava nabídky pokrmů. - Příprava pracoviště a podávání obědů, sestavování jídelních a nápojových lístků. - Příprava pracoviště a podávání večeří, sestavování jídelních a nápojových lístků. - Příprava pracoviště formou Table d´ hote, nabídka pokrmů a nápojů. - Obsluha skupin, organizace práce. 	49
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti 	<p>Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava pracoviště a inventáře na složitý oběd, technika obsluhy. 	77

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá přípravu pracoviště a kompletního inventáře na složitý oběd, večeři dle předloženého menu 	<ul style="list-style-type: none"> - Prostírání a úprava stolů, příručního stolu, servírovacích stolků a vozíků. - Příprava a podávání aperitivů, inventář. - Podávání studených a teplých předkrmů. - Podávání polévek. - Podávání ryb. - Podávání hlavních chodů. - Podávání dezertů a ovoce. - Příprava inventáře na složitou večeři. - Prostírání a úprava stolů na večerní provoz. - Podávání speciálních pokrmů. 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná postup při servisu slavnostního menu a speciálních pokrmů - ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem, dochucování, zjemňování a flambování pokrmů, přípravu dresingů a salátů a práci s překládacím příborem - ví, jak probíhá servis ve výběrových restauracích 	<p>Nácvik vyšší formy složité obsluhy, dokončování pokrmů před hostem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zásady pro překládání pokrmů, nácvik práce s překládacím příborem. - Vyšší forma složité obsluhy. - Dokončování pokrmů u stolu hosta. - Dochucování a zjemňování. - Porcování. - Flambování. - Flambování. - Příprava dresingů a míchání salátů. - Výběrové restaurace. - 	63
<ul style="list-style-type: none"> - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou (pokladnou, PC) 	<p>Vyúčtování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příjem a evidence objednávky hosta. - Vyřízení objednávky hosta. - Vyúčtování konzumace, práce se zúčtovací technikou (PC, pokladna). 	21
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje a popíše pomůcky barmana - charakterizuje jednotlivé druhy míšených nápojů, postup při jejich přípravě a techniku servisu 	<p>Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Práce v baru, suroviny používané k přípravě míšených nápojů, pomůcky. - Základní postupy a zásady práce barmana. 	28

<ul style="list-style-type: none"> - má osvojen sortiment surovin na výrobu míšených nápojů - připravuje a servíruje míšené nápoje - charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi 	<ul style="list-style-type: none"> - Druhy míšených nápojů, technika přípravy servisu. - Nácvik míchání krátkých a dlouhých nápojů. 	
<ul style="list-style-type: none"> - zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování 	<p>Výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dietní stravování, úloha, hlavní typy léčebných diet. - Menu pro dietní stravování, výběr a sestavování, formy servisu. 	14
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže provést servis pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska dle gastronomických pravidel a určí způsob obsluhy - s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu, zná jejich druhy a náležitosti - ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem - aplikuje kritické body v gastronomii 	<p>Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování – jednoduchá obsluha, HACCP. - Opakování – odbytová střediska. - Opakování – gastronomická pravidla. - Opakování – gastronomická pravidla. - Opakování – složitá obsluha. - Opakování – vyšší forma složitě obsluhy. - Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku dle potřeby. 	38,5
<p>3.ročník</p>		577,5
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelní příčiny úrazů, jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Poskytnutí první pomoci. Bezpečnost technických zařízení, pracovní oblečení. - Seznámení s organizačním uspořádáním OV, ŠŘ, s právy a povinnostmi žáka. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů – prevence. 	14
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienické předpisy v gastronomii kritické body – HACCP. - Kritické body HACCP. Osobní úprava a pracovní oblečení. Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence. 	14

<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - dokáže provést servis pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích kavárny, vinárny, baru - orientuje se v technikách obsluhy kaváren a společensko-zábavních středisek - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti - ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem, dochucování, zjemňování a flambování pokrmů, přípravu dresingů a salátů a práci s překládacím příborem - zvládá přípravu pracoviště a kompletního inventáře na složitý oběd, večeři dle předloženého menu - s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu, zná jejich druhy a náležitosti - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou (pokladnou, PC) 	<p>Procvičování získaných dovedností z I. a II. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování – HACCP, osobní úprava a hygiena. - Opakování a procvičování – jednoduchá obsluha. - Opakování a procvičování – jednoduchá obsluha. - Opakování a procvičování – práce v odbytových střediscích. - Opakování a procvičování – kavárny. - Opakování a procvičování – vinárny. - Opakování a procvičování – bary a společensko – zábavní střediska. - Opakování a procvičování – složitá obsluha. - Opakování a procvičování – složitá obsluha. - Opakování a procvičování – vyšší forma složité obsluhy. - Procvičování získaných dovedností – příprava pracoviště. - Procvičování získaných dovedností – gastronomická pravidla. - Procvičování získaných dovedností – tvorba menu. - Procvičování získaných dovedností – podávání speciálních jídel. - Procvičování získaných dovedností – vyúčtování. 	<p>105</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede komunikovat jazykově správně v cizích jazycích s hostem - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základy komunikace v cizím jazyce. - Základy komunikace v cizím jazyce. Význam pro podnikání a služby. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - jedná a vystupuje společensky ve styku s hosty - je seznámen s ubytovacím zařízením, jeho členěním, s úsekem hotelové hospodyně, vrátnicí, recepcí, hotelovou halou a vybavením a zařízením ubytovacího úseku 	<p>Odbyt a obsluha -Odbytová střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ubytovací zařízení, ubytovací řád. - Zásady styku s hotelovým hostem, společenské vystupování. - Úsek hotelové hospodyně - Vrátnice, recepce a hotelová hala. - Vybavení a zařízení ubytovacího úseku. - Ubytovací zařízení – exkurze. 	<p>42</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zná různé druhy slavnostních hostin podle příležitosti - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - charakterizuje jednotlivé druhy společenských setkání - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti - uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<p>Odbyt a obsluha – základy obsluhy Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slavnostní hostiny – raut. - Slavnostní hostiny – recepce. - Slavnostní hostiny - koktejlové společnosti. - Slavnostní hostiny - číše vína. - Slavnostní hostiny - zahradní - slavnosti. - Slavnostní hostiny – odpolední čaj. - Slavnostní hostiny - výlet lodí. - Slavnostní hostiny - prezentační plesy. 	<p>56</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná přípravu a zajištění slavnostní banketní hostiny - ovládá přijetí objednávky, její potvrzení, orientuje se v kalkulaci cen, sestaví rozpočet, slavnostní menu a popis servisu jednotlivých chodů, pracovní příkaz, zasedací pořádek, žádanku na inventář, harmonogram obsluhy a vyúčtování banketní hostiny - popíše přípravu místnosti a přilehlých místností při pořádání slavnostní hostiny, přípravu veškerého inventáře, přípravu a výzdobu slavnostní tabule, zakládání inventáře, následný servis jednotlivých chodů menu a práce spojené s ukončením hostiny 	<p>Slavnostní hostiny- organizační zajištění akcí</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slavnostní hostiny – objednávka a její potvrzení. - Slavnostní hostiny – rozpočet. - Slavnostní hostiny -slavnostní menu. - Slavnostní hostiny – slavnostní menu. - Slavnostní hostiny – pracovní příkaz. - Slavnostní hostiny – zasedací pořádek, plánek místnosti. - Slavnostní hostiny- žádanka na inventář. - Slavnostní hostiny – harmonogram obsluhy. - Slavnostní hostiny – servis a podávání menu. - Slavnostní hostiny – vyúčtování akce. - Příprava místnosti. - Tvary slavnostních tabulí. - Výzdoba slavnostních tabulí. - Zakládání inventáře. - Příprava příručních a servírovacích stolků. - Příprava přilehlých místností. - Servis jednotlivých chodů. - Podávání aperitivů. - Podávání studených předkrmů. - Podávání polévek. - Podávání teplých předkrmů. - Podávání ryb. - Podávání hlavního chodu. 	<p>203</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Podávání sýrů. - Podávání moučníků, zmrzlin a ovoce. - Podávání kávy. - Podávání digestivu. - Podávání nápojů během hostiny. - Práce po skončení hostiny 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy výroby vín, země a oblasti distribuce vín - aplikuje zásady enogastronomie - má osvojen odborný servis vín - používá pomůcky vhodné k odbornému servisu vín 	<p>Gastro víno – práce Sommeliera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika vína. - Význam vína. - Druhy a rozdělení vína. - Snoubení vína s pokrmy. <p>Servis vína.</p>	35
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - dokáže provést servis pokrmů a nápojů formou jednoduché obsluhy - ovládá dokončování pokrmů před hostem, dochucování, zjemňování, vykošťování a flambování pokrmů, přípravu dresingů a salátů a práci s překládacím příborem včetně následného servisu - s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu, zná jejich druhy a náležitosti - intenzivně se připravuje na závěrečnou zkoušku 	<p>Opakování a procvičování dovedností I. - III. ročníku příprava k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Návčik dovedností – složitá obsluha. - Opakování – HP, HACCP. - Opakování – jednoduchá obsluha. - Opakování – složitá obsluha. - Opakování – vyšší forma složité obsluhy. - Opakování – gastronomická pravidla. - Opakování – příprava k ZZ - Opakování – příprava k ZZ - Praktická část ZZ, závěr OV. 	94,5