

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, barman, barista
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

Příhoda

Ředitelka školy:
Bc. Vladimíra Příhodová

PROFIL ABSOLVENTA

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s.
Název ŠVP:	číšník, barman, barista
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. 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, barman, barista
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. Klíčovým 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, příspěvková organizace
Název ŠVP:	Číšník, barman, barista
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
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, obdyt 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 je 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 ctíli 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 pracovně právních 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 obsluhy jednotlivých druhů slavnostních hostin. Rozlišuje druhy slavnostních hostin a zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce. 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. Orientuje se ve slavnostních hostinách, ovládá techniku obsluhy slavnostního banketu, přípravy, obsluhy i vyúčtování. Osvojuje si činnosti spojené s prací v baru, vinárně a kavárně. Nacvičuje si dovednosti barmana, baristy a someliera, provádí přípravu míšených nápojů, výroby kávy a servis vín s degustací.

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, (restauraci a školní jídelně) 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
- posouzením úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku
- výsledná známka je známkou z odborného výcviku.

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

Hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími 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. Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání

poradenských služeb školy, případně individuálního vzdělávacího plánu. Škola toto opatření poskytuje na základě posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, na doporučení ke vzdělávání se školským poradenským zařízením, posouzení pedagogicko-psychologickou poradou.

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 zkušenosti
- 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		495,5
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, 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. - Kritické body HACCP. Osobní úprava a hygiena, pracovní oblečení. - 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 - dodržuje pravidla chování obsluhujícího na pracovišti a ve vztahu k hostovi 	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"> - popíše význam a charakteristiku odbytového střediska - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - popíše druhy inventáře a zařízení na úseku obsluhy 	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 - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním s ohledem na kvalitu stravovacích služeb a vliv na prodej 	<p>Základy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formy a pravidla obsluhy, úloha jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb. - Základní společenská a profesní pravidla, vliv na prodej, a kvalitu stravovacích služeb. 	<p>12</p>
<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 	<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. 	<p>24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu podávaného pokrmu, nápoje - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<p>Inventář, údržba a 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 a údržba. - Malý stolní inventář - čištění, leštění, doplňování, uskladnění. - Pomocný inventář – rozdělení, čištění, leštění, uskladnění, použití. 	<p>84</p>

<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 - 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 	<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. - Udržování pracoviště během provozu v OS. - 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 OS. - Nošení podnosů a táců, jednoduchá obsluha. Nabídka pokrmů pro OS. - Odnášení upotřebeného inventáře. - Podávání snídaní. - Podávání snídaní- druhy a způsoby. - Podávání přesnídávek a svačín – druhy a způsoby. - Podávání přesnídávek a svačín – druhy a způsoby. - Podávání polévek, jednoduchá obsluha. - Servis pokrmů s kompotem. - Servis pokrmů se salátem. - Servis pokrmů s omáčkou. - Práce s pokladnou, počítačem, objednávkou a vyúčtování s hostem. - Evidence vydaných a placených pokrmů. - Systémy obsluhy. - Způsoby obsluhy, gastronomická pravidla JL, NL. - Formy prodeje, gastronomická pravidla. - Prodej v bufetu, samoobsluze a doplňkový prodej. 	<p>162</p>
--	--	------------

<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 - zná správné postupy při uskladňování a ošetřování potravin a nápojů - rozlišuje jednotlivé druhy skladovacích prostor - popíše vybavení jednotlivých skladovacích prostor a důležitost dodržování BOZP - vysvětlí jednotlivé údaje na etiketách zboží 	<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. - Charakteristika a technologické využití potravin, význam ve výživě. - 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. - Technická vybavení ve skladech, BOZP. - Označení údajů na etiketách. 	<p>60</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy a dokáže jí charakterizovat - 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. 	<p>12</p>
<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 - ovládá technologii ve výrobním středisku a je seznámen s její funkčností a dodržování BOZP - 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 a HACCP. - Základy technologie přípravy pokrmů, předběžná úprava potravin, tepelné úpravy potravin. - Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů dle jednotlivých druhů. - Příprava teplých a studených nápojů běžně zařazených na NL. 	<p>30</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku jednoduché obsluhy - zvládá servis jednoduchým způsobem obsluhy - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje 	<p>Opakování dovedností a znalostí z I. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - nácvik dovedností – jednoduchá obsluha. - Opakování - nácvik dovedností – jednoduchá obsluha. - Opakování – inventář na úseku obsluhy. - Opakování – inventář na úseku obsluhy. - Souhrnné opakování a procvičování dovedností. (dle potřeby) 	<p>33,5</p>
<p>2. ročník</p>		<p>577,5</p>
<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, 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. 	<p>14</p>
<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. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označování potravin a nápojů a údajích na etiketě - zná typy skladů a skladovací podmínky potravin 	<p>Potraviny a nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů. - Typy skladů, skladovací podmínky – teplota atd. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravné a průběžné práce v odbytových střediscích před zahájením, během a po ukončení provozu - udržuje a ošetřuje inventář na úseku obsluhy - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem 	<p>Procvičování dovedností z I. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přípravné práce v odbytových střediscích, zahájení, průběh a ukončení provozu. - Inventář na úseku obsluhy, rozdělení, druhy, použití, údržba, uskladnění. - Nácvik techniky podávání pokrmů a nápojů při 	<p>21</p>

<ul style="list-style-type: none"> - umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje - ovládá techniku jednoduché obsluhy 	<p>jednoduché obsluze.</p>	
<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 - dokáže řešit běžné i neobvyklé situace - profesionálně komunikuje s hostem - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<p>Komunikace ve službách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pravidla chování číšníka. - Typy hostů, reakce na projevy jejich chování, předcházení konfliktům. - Národní zvyklosti a tradice, řešení běžných i neobvyklých situací. - Uplatnění prostředků verbální a neverbální komunikace. - Základy psychologie a její využití v kontaktu s hostem. - Profesionální komunikace s hostem. 	<p>42</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v OS - zná členění a charakteristiku OS - 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 obsluhy ve střediscích - dokáže popsat barové zařízení, druhy vhodného inventáře, vhodný inventář na podávání míšených nápojů - 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 	<p>Odbyt a obsluha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Odbytová střediska - členění, charakteristika. - Kavárny - Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy. - Kavárenský jídelní a nápojový lístek, technika obsluhy. <p>Vinárny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy. - Vinárenský jídelní a nápojový lístek, technika obsluhy. <p>Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizace práce, úkoly pracovníků, technika obsluhy, barový inventář. - Obsluha a údržby pivního zařízení, inventář, čepování a podávání piva. - Společensko-zábavní střediska, technika obsluhy. - Odbyt – gastronomická pravidla, jídelní lístek. - 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. - Pořadí nápojů na nápojovém lístku. 	<p>112</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie - charakterizuje různé systémy obsluhy - aplikuje systémy obsluhy podle charakteru a druhu střediska, společenské příležitosti - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - ovládá systémy obsluhy - volí vhodné formy odbytu a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - aplikuje poznatky při organizaci práce v různých formách obsluhy - dokáže samostatně sestavit jídelní a nápojový lístek - ovládá sestavení menu s vhodnou návazností na nápoje 	<p>Zážitková gastronomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servis speciálních menu a pokrmů formou menu a nabídkových stolů. <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. <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, obsluha. 	<p>21</p> <p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti - zvládá přípravu pracoviště a inventáře na snídani, svačinu, přesnídávkou, oběd a večeři dle předloženého menu - dokáže sestavit nabídku pokrmů dle požadavků hosta a jídelní a nápojový lístek - připravuje pracoviště na různé způsoby servisu - připraví pracoviště na podávání pokrmů formou table d’hote včetně nabídky pokrmů a nápojů 	<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. - Prostírání a úprava stolů, příručního stolu, servírovacích stolků a vozíků. - Příprava a podávání aperitivů a digestivů, inventář. - Podávání studených a teplých předkrmů. - Podávání polévek. - Podávání ryb. - Podávání hlavních chodů. - Podávání dezertů a ovoce. 	<p>70</p>

<ul style="list-style-type: none"> - provede práce spojené s ukončením slavnostní hostiny - uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb 	<ul style="list-style-type: none"> - Slavnostní hostiny – soupis inventáře, pracovní příkaz. - Slavnostní hostiny – slavnostní menu. - Slavnostní hostiny – zasedací pořádek, plánek místnosti. - Slavnostní hostiny – popis obsluhy, vyúčtování. - Příprava místnosti, tvary slavnostních tabulí a jejich výzdoba. - Zakládání inventáře. - Příprava příručních a servírovacích stolků. - Příprava přilehlých místností. - Servis jednotlivých chodů. - Práce po ukončení slavnostní hostiny. 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku a dovednosti jednoduché obsluhy - ovládá techniku a dovednosti složité obsluhy - ovládá techniku a dovednosti vyšší formy složité obsluhy 	<p>Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - nácvik dovedností, jednoduchá obsluha. - Opakování - nácvik dovedností, složitá obsluha. - Opakování - nácvik dovedností, vyšší forma složité obsluhy. - Souhrnné opakování a procvičování znalostí a dovedností dle potřeby. 	24,5
3.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, případné 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. 	<p>14</p>
<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 a sestava dietního menu. - Formy servisu dietních pokrmů. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu - ovládá přípravu OS kavárna, vinárna, společensko – zábavní středisko - zná gastronomická pravidla a používá je při sestavování JL, NL a menu - ovládá techniku složité obsluhy - ovládá techniku vyšší formy složité obsluhy - správně podává speciální pokrmy - provádí správně vyúčtování s hostem 	<p>Procvičování získaných dovedností z I. a II. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování a procvičování –jednoduchá obsluha. - Opakování a procvičování - kavárny, vinárny a společensko –zábavní střediska. - Opakování a procvičování - složitá obsluha. - Opakování a procvičování - vyšší forma složité obsluhy. - Procvičování získaných dovedností – - gastronomická pravidla, tvorba menu. - Procvičování získaných dovedností - podávání speciálních pokrmů. - Procvičování získaných dovedností – vyúčtování. 	<p>49</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"> - popíše technologické vybavení baru - pracuje a zná inventář na úseku baru - charakterizuje pomůcky barmana, pracuje s nimi - vyjmenuje a popíše sklo na jednotlivé druhy míchaných nápojů - orientuje se v sortimentu alkoholických a nealkoholických nápojů v baru 	<p>Odbyt a obsluha - Barmanství Vybavení střediska - bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vybavení baru a barového pultu. - Barmanský inventář a skleněný inventář vhodný na servis míšených nápojů. - Sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů. 	<p>21</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje rozdělení druhů míšených nápojů - charakterizuje jednotlivé druhy míšených nápojů - připravuje a servíruje míšené nápoje - uvede možné způsoby zdobení míšených nápojů - má osvojen sortiment surovin na výrobu jednotlivých druhů míšených nápojů, pojem profese barman - umí hostům doporučit vhodný druh míšeného nápoje - vytvoří kalkulační list pro nový míšený nápoj - sestavuje barový nápojový lístek dle gastronomických pravidel - ovládá správně práci barmana při přípravě různých nápojů 	<p>Míšené nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy míšených nápojů. - Příprava míšených nápojů. - Zdobení a úprava míšených nápojů. <p>Barový receptář</p> <ul style="list-style-type: none"> - Míšené nápoje podávané před jídlem- predinner. - Míšené nápoje podávané po jídle – afterdinner. - Krátké míšené nápoje. - Dlouhé míšené nápoje. - Alkoholické míšené nápoje. - Nealkoholické míšené nápoje. - Míšené nápoje dle způsobu přípravy, fancy nápoje. - Barman. - Práce barmana. - Příprava nápoje v šejkru. - Příprava nápoje v míchací sklenici. - Příprava nápoje přímo ve sklenici. 	<p>21</p> <p>84</p>
Odbyt a obsluha - Baristika		
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii kávy na Blízkém východě - orientuje se v historii kávy v Evropě - popíše oblasti pěstování kávy, - orientuje se v druzích kávovníků - popíše správný postup sklizně a zpracování kávy - vyjmenuje postup výroby kávy - uvede způsoby pražení kávy - popíše ošetřování a označování kávy - vyjmenuje skladování a označování kávy - charakterizuje druhy kávy - orientuje se v přípravě jednotlivých druhů kávy - ovládá způsob přípravy a servisu jednotlivých druhů káv - uvede způsoby přípravy kávy 	<p>Historie kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historie kávy na Blízkém východě a v Evropě. <p>Pěstování kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oblasti pěstování kávy a druhy kávovníků. <p>Sklizeň a zpracování kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postup při sklizni a zpracování kávy. <p>Výroba a ošetření kávy</p> <ul style="list-style-type: none"> - Úprava a způsoby pražení kávových zrn. - Typy skladů a správné uskladnění kávy. - Ošetřování a označování kávy. <p>Druhy kávy a jejich příprava</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika jednotlivých druhů kávy. - Způsoby přípravy jednotlivých druhů kávy. - Světové známé kavárny a jejich historie. - Vybavení kavárny z hlediska její 	<p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>21</p>

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje, servíruje jednotlivé druhy kávy - orientuje se v historii kaváren - vyjmenuje světově známé kavárny - rozlišuje obvyklé vybavení kavárny z hlediska její funkce - dokáže popsat vybavení kavárny - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu kávy 	<ul style="list-style-type: none"> - funkce- denní, internetová, literárně- kulturní. 	<p>28</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá techniku podávání jednotlivých druhů kávy - aplikuje znalosti způsobu obsluhy v kavárně - používá servis při jednoduchém způsobu obsluhy - zvládne přípravu jednotlivých druhů kávy 	<p>Podávání kávy, kávový receptář, historie kaváren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technika podávání jednotlivých druhů kávy. - Kavárenský způsob obsluhy. - Praktické procvičování přípravy - jednotlivých druhů kávy. 	<p>21</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v historii čaje - orientuje se v pěstování čaje - ovládá znalosti zpracování čaje - charakterizuje druhy a kvalitu čajů - orientuje se v znalosti jednotlivých druhů čajů 	<p>Historie čaje, jeho pěstování, zpracování druhy a kvalita</p> <ul style="list-style-type: none"> - Historie ,pěstování a zpracování čaje. - Jednotlivé druhy čaje a jejich kvalita 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v přípravě jednotlivých druhů čaje - ovládá způsob přípravy čaje - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho používat podle druhu čaje - ovládá techniku podávání jednotlivých druhů čaje - aplikuje znalosti způsobu obsluhy v čajovnách 	<p>Příprava a podávání čaje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava jednotlivých druhů čaje. - Jednotlivé druhy inventáře pro - přípravu různých druhů čajů a jeho - servis. 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní teplé alkoholické nápoje - vyjmenuje základní teplé nealkoholické nápoje - ovládá techniku servisu teplých nápojů 	<p>Ostatní teplé nápoje, alkoholické a nealkoholické</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní teplé alkoholické a - nealkoholické nápoje, - technika přípravy a servis. 	<p>7</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pojem vinařství a jeho význam - má znalosti o původu a symbolice vína - ví co je vinohrad - zná nejpěstovanější odrůdy vinné révy v Čechách, na Moravě i ve světě - dokáže rozlišit odrůdy a jejich znaky na vinicích - orientuje se v problematice pěstování a sklizení vinné révy - ví jaký vliv má podnebí a poloha vinohradu na kvalitu vína - má osvojen pojem VINAŘSKÝ ZÁKON - orientuje se ve vinařském zákoně a řídí se jím - orientuje se v českých a moravských oblastech a podoblastech a v tom, jaké odrůdy jsou kde podle zákona povoleny pěstovat - ovládá informace pro spotřebitele, které musí výrobce udávat na etiketách lahví vína 	<p>Gastro víno – sommelierství</p> <p>Vinohradnictví</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pojem vinařství, jeho význam a - symbolika vína. - Vinohrad a pěstování vinné révy. <p>Odrůdy vín české, moravské a světové oblasti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nejpěstovanější odrůdy vinných hroznů v Čechách a na Moravě. - Nejpěstovanější odrůdy vinných hroznů ve světě. - Odrůdy vín a jejich znaky na vinicích. <p>Pěstování vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pěstování a sklizeň vína ,vliv podnebí a polohy vinohradu na jeho kvalitu. <p>Vinařský zákon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientace ve vinařském zákoně a jeho dodržování. - České vinařské oblasti ,podoblasti, - vinařské obce a viniční tratě. - Moravské vinařské oblasti ,podoblasti, - vinařské obce a viniční tratě. - Povolené odrůdy hroznů pro pěstování s ohledem na danou oblast. - Údaje na etiketách lahví vína, jejich znalost při servisu. 	<p>14</p> <p>21</p> <p>7</p> <p>35</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí popsat postup při výrobě bílého, růžového a červeného vína - zná postup při výrobě vín perlivých a šumivých - zná postup při výrobě vín dezertních a kořeněných - popíše dělení vína podle obsahu zbytkového neprokvašeného cukru a kolik ho je v gramech na litr - ovládá popis vín: stolních, zemských, jakostních, odrůdových, přívlastkových, známkových a botritických - orientuje se ve vínech tichých, šumivých, kořeněných, barikovaných a alkoholizovaných 	<p>Výroba vín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postup při výrobě tichých vín. - Postup při výrobě perlivých a šumivých vín. - Postup při výrobě dezertních a kořeněných vín. <p>Kategorie vín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dělení vína podle obsahu zbytkového cukru, jeho množství v gramech na litr. - Vína stolní, zemská, jakostní, odrůdová, přívlastková, známková a botritická. - Vína tichá ,šumivá, kořeněná, barikovaná a alkoholizovaná. 	<p>21</p> <p>21</p>

<ul style="list-style-type: none"> - má osvojeny znalosti o příčinách rozmanitosti vín - ví co je čírost, barva, harmonie a celkový dojem z vína - zná systémy pro hodnocení vín - dokáže specifikovat vady vína, jako jsou oxidace, hnědnutí vína, příchut' sirovodíku, sudovina, příchut' a vůně po korkové zátce, pelargoniová vůně, papírovina, stařina, kovové zákaly a přesíření vína - zná choroby vína jsou křís, myšina, octění, vláčkovaření, mléčné a máselné kvašení a hořknutí - ví co je archivace vína, jaké prostory jsou pro ní vhodné - dokáže určit vhodnost vína pro archivaci podle odrůdy a druhu - zná pojem potenciál zrání a ví jaký na něj má archivace vliv - umí určit vhodnou polohu a teplotu pro uskladnění vína podle odrůdy a druhu - ví co je vinotéka a jak se postupuje při jejím využití 	<p>Hodnocení a vlastností vín</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dojem vína, jeho rozmanitosti a systémy pro jeho hodnocení. <p>Vady a choroby vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jednotlivé vady a choroby vína a jejich rozpoznávání. <p>Archivace a uskladnění vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vhodné prostory, druh a odrůdy, vliv archivace na zrání vína. - Vhodná poloha a teplota vína při archivaci ve sklepích a vinotéce. 	<p>7</p> <p>7</p> <p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v pojmu degustace a popisu vnímání vína třemi smysly - ví kdo je deguster a jak postupuje při degustaci - má osvojeny znalosti o protokolu k degustaci vína - ovládá sommeliérské dovednosti - má osvojena pravidla o snoubení vína s pokrmem - dokáže doporučit vhodné víno k danému pokrmu - umí doporučit vhodný doplněk k vínu - má znalosti se sestavováním slavnostního menu a zařazením vhodných druhů vína k pokrmům - zná teploty při podávání vína podle druhu a odrůdy - postupuje profesionálně při presentaci a ví co vše musí o víně vědět - ovládá techniku podávání vína a perfektní postup při servisu - zvládá přípravu veškerých pomůcek potřebných pro servis - dokáže použít vhodný skleněný inventář při servisu vína podle druhu - zná vína, která se dekantují a jak se při dekantaci postupuje 	<p>Práce sommeliéra a degustace vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dekantování vína, degustace-vnímání vína třemi smysly. <p>Víno a pokrm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Snoubení vína s pokrmem. <p>Servis vína</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teplota vína při podávání. - Prezentace, technika při servisu, vhodné sklo a ostatní inventář. 	<p>7</p> <p>7</p> <p>14</p>

<p>ovládá složitou obsluhu, vyšší formu složité obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - ovládá práci barmana - ovládá práci baristy - ovládá práci sommeliera 	<p>Opakování dovedností a znalostí I – III. ročníku, příprava k ZZ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nácvik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. - Nácvik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. - Nácvik dovedností – práce barmana, baristy a sommeliera. - Nácvik dovedností – složitá obsluha. - Nácvik dovedností – složitá obsluha. - Nácvik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Nácvik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Nácvik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Nácvik dovedností – vyšší forma složité obsluhy. - Opakování – příprava k ZZ. - Praktická část ZZ, závěr OV. 	<p>45,5</p>
---	--	-------------