

# PUPP

## STŘEDISKO PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

### ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Škola:</b>	<b>Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary</b>
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Název ŠVP:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65- 41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou
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

*Přihodová*

Ředitelka školy:

.....  
Bc. Vladimíra Přihodová

## 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:	Gastronomie a hotelnictví
Délka a forma vzdělávání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	4 roky, denní
Platnost ŠVP:	střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou 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 specifických 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:	Gastronomie a hotelnictví
Kód a název oboru vzdělání:	65-41-L/01 Gastronomie
Délka a forma vzdělávání:	4 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou
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 zaměření žáci s nepříliš rozvinutými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko didaktické postupy. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionálně 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:	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:	Gastronomie a hotelnictví
Délka a forma vzdělávání:	65-41-L/01 Gastronomie
Stupeň poskytovaného vzdělání:	4 roky, denní
Platnost ŠVP:	střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou
Počet hodin výuky:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem
	1. ročník – 231
	2. ročník – 231
	3. ročník – 462
	4. ročník – 231

### 1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb a uplatňovat vědomosti získané v odborných předmětech v praxi. Seznámit žáky s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. Hlavním cílem je aplikace teoretických poznatků a praktických dovedností pro výrobu, odbyt a servis pokrmů a nápojů. Vést žáky k osvojení technologických postupů přípravy pokrmů, využívání poznatků o racionální výživě, dietách a alternativních způsobech stravování. V oblasti odbytu a obsluhy si osvojit techniku jednoduché a složité obsluhy hostů a organizaci práce a řízení součinnosti úseku odbytu a výroby. Vést žáky k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Komunikovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního a pracovního života. Zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty i souvislé texty na odborná témata zahrnující především vyhotovení dokumentů obchodního styku, vedení personální agendy, operační evidence a dalších forem podnikové komunikace. Osvojit si základy ekonomického myšlení a obchodně podnikatelských aktivit o majetku podniku, podnikových činnostech, zásadách hospodaření. Součástí je učivo o marketingu a podnikového managementu a využití jejich nástrojů při operativním řízení provozu ve službách cestovního ruchu. Orientovat se v právních formách podnikání v ČR a EU. Naučit žáky společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky, aplikovat v praxi poznatky z oblasti společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, který se dobře uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky na 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 k 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 RVP 65 – 41 – L/01 Gastronomie z okruhu Výroba a odbyt v gastronomii, Výživa a Komunikace ve službách.

V gastronomickém a hotelovém provozu žák aplikuje v praxi teoretické poznatky, zároveň si průběžně osvojuje a upevňuje dovednosti spojené s konkrétními pracovními pozicemi. Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního pracovního života. Podle charakteru pracoviště, nabývá dovedností a návyků v odborných činnostech gastronomických, v technice odbytu a obsluhy, technologických postupech přípravy jídel, v aplikaci zásad bezpečnosti práce, hygienických a požárních norem, v profesní komunikaci (včetně komunikace cizojazyčné), v uplatňování principů ekonomického a ekologického provozu. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku, využívá technologická zařízení. Přímou na pracovištích se žák seznamuje s účelnou organizací provozu, učí se zvládat mimořádné i problémové situace a celoživotně sledovat moderní trendy v oboru. Poznatky z předmětu odborný výcvik dokáže aplikovat i v teoretických odborných předmětech.

Odborný výcvik je provázán především s předměty: technologie, odbyt a obsluha, potraviny a výživa, administrativa, informační a komunikační technologie, ekonomika a účetnictví, hotelový provoz a cestovní ruch.

Charakteristika učiva dle ročníků :

#### 1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Uplatňuje pravidla společenského chování a vystupování v osobním i pracovním životě. Ovládá pracovní činnosti spojené s přípravou pokrmů, práce v odbytových střediscích, techniku jednoduché obsluhy. Je seznámen s gastronomickými pravidly, jejich významem pro společné stravování. Ovládá předběžnou úpravu základních surovin pro výrobu pokrmů. Orientuje se v základech normování, výpočtech hmotnosti porcí.

#### 2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Orientuje se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti, ve způsobech předběžné úpravy a přípravy pokrmů. Charakterizuje rozdíl mezi jednoduchou a složitou formou obsluhy. Uplatňuje požadavky na kvalitu pokrmů, expedici a uchovávání v souladu s normami

#### 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 zajišťuje přípravu a realizaci gastronomické akce. Popíše druhy, použití a pravidla při přípravě míšených nápojů. Uplatňuje technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně, typických pokrmů zahraničních kuchyní a pokrmů racionální výživy. Je seznámen se strukturou hotelového provozu.

#### 4. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Organizuje a koordinuje činnosti pracovních týmů ve výrobě i odbytu. Organizačně zajišťuje přípravu, průběh, ukončení a vyúčtování gastronomických akcí. Organizuje a smluvně zajišťuje zásobovací a odbytovou činnost jednotlivých úseků.

#### Odborná praxe

Odborný výcvik je rozšířen o souvislou odbornou praxi v rozsahu 6 týdnů za dobu vzdělávání.

Odborná praxe prohlubuje, rozvíjí, doplňuje a prověřuje vědomosti a dovednosti žáků získané v jednotlivých ročnících při odborném výcviku a v dalších souvisejících předmětech. Cílem je upevňovat a systematizovat kompetence nezbytné pro řešení konkrétních pracovních úkolů, práci v týmu, efektivní komunikaci na své profesní úrovni v mateřském i cizím jazyce a provádění běžných provozně administrativních činností. Souvislost odborné praxe je důležitá pro hlubší poznání reálného pracovního prostředí a jeho specifik.

Hodnocení *odborné praxe* žáka provádí ÚOV nebo instruktor. Hodnocení odborné praxe se započítává do příslušného pololetního hodnocení žáka ve vyučovacím předmětu, k němuž má odborná praxe nejtěsnější vazbu.

Rozvržení odborné praxe

ročník	počet dnů	Počet hodin
1	10	60
2	10	60
3	10	60
4	0	0

#### **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.- 4. 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 ve druhém pololetí každého 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 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 potencionálními 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 technologii přípravy pokrmů,
- ovládá techniky odbytu,
- vykonává obchodně provozní a podnikatelské aktivity,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- 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, připravuje pokrmy dle zásad racionální výživy, druhů diet a alternativních způsobů stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů včetně konveniencí, skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- připravuje 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 ve stravovacím středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy a technikami,
- volí 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,
- zajišťuje zásobování surovinami, potravinami a dalším materiálem,
- 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,
- organizuje přípravu, průběh a ukončení gastronomických akcí,
- 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 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

<b>Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik</b>	<b>Tematický celek</b>	<b>Hod. dotace</b>
<b>1. ročník</b>		<b>231</b>
<p><b>Žák/žákyně:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>- má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>- popíše základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování a postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení, zná nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- seznamuje se s požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- charakterizuje účel kritických bodů HACCP</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> <li>- má osvojeny předpisy o ochraně životního prostředí a orientuje se v označení potravinářských výrobků</li> </ul>	<p><b>BOZP, PO, hygiena práce HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> <li>- Řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti, pracovní právní problematika BOZP, bezpečnost technických zařízení.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí rozdělení výrobního střediska z hlediska jejich funkce a organizace práce</li> <li>- rozlišuje odbytové středisko z hlediska jeho funkce a organizace práce</li> <li>- chápe vybavení výrobních a odbytových středisek, orientuje se v používaném inventáři</li> <li>- skladuje správně potraviny a nápoje</li> <li>- komunikuje jasně, srozumitelně a v souladu s jazykovou formou,</li> <li>- pečuje o zevnějšek, snaží se o kultivovaný projev, uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů</li> </ul>	<p><b>Výrobní a odbytová střediska, komunikace ve službách, profesní komunikace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Výrobní střediska.</li> <li>- Odbytová střediska.</li> <li>- Vybavení středisek výrobních a odbytových, inventář.</li> <li>- Skladování potravin.</li> <li>- Komunikace - profesní vystupování a komunikace, verbální a neverbální komunikace.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje podstatu racionální výživy a uvede příklady</li> <li>- souvislostí nesprávných stravovacích návyků, civilizačních chorob a</li> </ul>	<p><b>Zásady zdravé výživy, potraviny a nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zásady zdravé výživy, způsoby stravování a alternativní směry ve výživě.</li> </ul>	28

<p>dalších poruch s dopadem na výživu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě a popíše směry v alternativní výživě</li> <li>- uvede jednotlivé druhy potravin z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě, jejich využití a podávání z různých hledisek</li> <li>- rozpoznává jednotlivé druhy nápojů, vysvětlí označení na etiketě</li> <li>- vysvětlí a popíše jednotlivé způsoby skladování jednotlivých druhů potravin, nápojů, polotovarů a vlastních výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- Potraviny a nápoje – rozdělení a charakteristika potravin a nápojů.</li> <li>- Význam ve výživě.</li> <li>- Skladování.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- má osvojeny předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>- využívá základní tepelné úpravy a technologické postupy přípravy pokrmů</li> <li>- ovládá přípravu polévek</li> <li>- připravuje omáčky dle technologických postupů</li> <li>- dokáže připravit přílohy a doplňky</li> <li>- umí pracovat s recepturami a odbornou literaturou, dodržuje hygienické předpisy</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů (výrobní středisko)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Výběr a předběžná úprava surovin.</li> <li>- Tepelné úpravy pokrmů.</li> <li>- Technologické postupy přípravy pokrmů.</li> <li>- Příprava polévek – vývary, hnědé polévky.</li> <li>- Příprava polévek – bílé.</li> <li>- Příprava omáček.</li> <li>- Příprava omáček.</li> <li>- Příprava příloh a doplňků.</li> <li>- Práce s odbornou literaturou, recepturami a předpisy.</li> </ul>	63
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v pravidlech společenského chování a vystupování na veřejnosti, dodržuje společenská pravidla při styku s hostem, nadřízenými, spolupracovníky a spolužáky</li> <li>- vysvětlí druhy inventáře, jeho používání podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>- rozlišuje druhy skleněného a porcelánového inventáře, vhodnost jeho použití, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>- zná druhy kovového inventáře a příborů, jeho vhodné použití, inventář udržuje a ošetřuje</li> <li>- uvede druhy prádla a MSI, jeho použití, udržuje a ošetřuje inventář</li> <li>- ovládá techniku jednoduché obsluhy, uplatňuje znalosti v servisu pokrmů a nápojů</li> <li>- připraví pracoviště před zahájením a během provozu</li> <li>-</li> </ul>	<p><b>Obsluha (odbytová střediska)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní společenská a profesní pravidla.</li> <li>- Inventář, údržba, použití.</li> <li>- Skleněný a porcelánový inventář – používání a ošetřování.</li> <li>- Kovový inventář a příbory – používání a ošetřování.</li> <li>- Prádlo a MSI – používání a ošetřování.</li> <li>- Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze.</li> <li>- Příprava pracoviště před zahájením provozu.</li> <li>- Nošení talířů, podnosů a táčů. Inventář na podávání nápojů.</li> <li>- Návaznost pokrmů na nápoje, podávání nápojů – jejich teplota a servis.</li> <li>- Předcházení nehodám na pracovišti, podávání snídaní, svačin, přesnídávek.</li> </ul>	63

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje znalost nošení talířů (dvou a tří talířovým způsobem), podnosů a táců, rozlišuje inventář na podávání nápojů</li> <li>- vhodně zvolí druh nápoje k pokrmu a inventář na podávání nápojů</li> <li>- chová se tak, aby předešel nehodě na pracovišti</li> <li>- zná servis snídaní, svačin a přesnídávek</li> <li>- orientuje se v podávání jednotlivých pokrmů, ovládá servis polévek, pokrmů s kompotem, salátem, přílohou a omáčkou</li> <li>- zajišťuje evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky</li> <li>- dokáže specifikovat prodej pokrmů v bufetu a samoobsluze a vhodně zvolit systém obsluhy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servis polévek, servis pokrmů s kompotem, salátem, přílohou a omáčkou.</li> <li>- Práce s pokladnou, počítačem, evidence a placení vydaných pokrmů.</li> <li>- Systém obsluhy, prodej pokrmů v bufetu, samoobsluze, doplňkový prodej.</li> </ul>	
	<p><b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z I. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakování – příprava pokrmů.</li> <li>- Opakování – příprava pokrmů.</li> <li>- Opakování – inventář na úseku obsluhy.</li> <li>- Opakování – jednoduchá obsluha.</li> <li>- Opakování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby.</li> </ul>	28
<p><b>2. ročník</b></p>		<b>231</b>
<p><b>Žák/žákyně:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>- má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>- seznamuje se s požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- charakterizuje účel kritických bodů HACCP</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> <li>- má osvojeny předpisy o ochraně životního prostředí a orientuje se v označení potravinářských výrobků</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>- popíše základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování a postupuje v souladu</li> </ul>	<p><b>Výživa, hygiena, školení BOZP, PO a HP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP. Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> <li>- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti. Pracovně právní problematika BOZP, bezpečnosti technických zařízení.</li> </ul>	14

<p>s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení, zná nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje práci ve výrobě a odbytu</li> <li>- pracuje s technickým a technologickým zařízením ve výrobním a odbytovém středisku</li> <li>- ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>- volí vhodné formy odbytu a služeb</li> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy</li> <li>- aplikuje poznatky při organizaci práce v různých formách obsluhy</li> <li>- při servisu snídaní, svačin, přesnídávek, obědů a večeří</li> <li>- zná zásady při překládání pokrmů</li> </ul>	<p><b>Výrobní a odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizace práce ve výrobě a odbytu, charakteristika, technologické a technické zařízení ve výrobním a odbytovém středisku.</li> <li>- Organizace práce v různých formách obsluhy- rozdělení snídaní, table d´ hote, podávání obědů, svačin, přesnídávek a večeří, zásady překládání pokrmů.</li> </ul>	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje přílohy, doplňky a bezmasé pokrmy, z brambor, zeleniny, luštěnin, hub, rýže, těstovin, vajec a sýrů, pokrmy z hovězího a telecího masa pomocí různých technologických postupů, dokáže zvolit vhodný druh masa na přípravu pokrmů a esteticky je upravuje před expedicí</li> <li>- dovede používat zařízení, spotřebiče a další kuchyňské vybavení dle platných předpisů</li> <li>- používá a pracuje s odbornou literaturou a recepturami a kalkulacemi</li> <li>- využívá moderní technologická zařízení a pracovní postupy</li> <li>- hospodárně nakládá s potravinami, energiemi a pitnou vodou, odpady a obaly, dle platných předpisů</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologické postupy přípravy pokrmů, estetická úprava – expedice.</li> <li>- Příprava bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, luštěnin a hub.</li> <li>- Příprava bezmasých pokrmů z rýže, těstovin, vajec a sýrů.</li> <li>- Příprava pokrmů z hovězího a telecího masa- rozdělení a použití jednotlivých částí.</li> <li>- Příprava pokrmů z hovězího masa- příprava pokrmů vařením a dušením.</li> <li>- Příprava pokrmů z hovězího masa – příprava pokrmů pečením, expedice.</li> <li>- Příprava pokrmů z hovězího masa – kalkulace a receptury.</li> <li>- Příprava pokrmů z telecího masa – výběr vhodného druhu masa.</li> <li>- Příprava pokrmů z telecího masa – kalkulace a receptury.</li> <li>- Moderní technologická zařízení a pracovní postupy.</li> <li>- Předpisy na ochranu životního prostředí v provozu.</li> </ul>	<p>77</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s gastronomickými pravidly a jejich významem pro společné stravování</li> </ul>	<p><b>Obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomická pravidla.</li> <li>- Menu, jídelní a nápojové lístky -</li> </ul>	<p>77</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu</li> <li>- rozlišuje jednotlivé pracovní zařazení pracovníků ve výrobním, odbytovém středisku a organizaci</li> <li>- ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti</li> <li>- zvládá přípravu pracoviště a inventáře na složitý oběd, večeři dle předloženého menu</li> <li>- má osvojen servis speciálních druhů pokrmů s využitím k tomu určeného inventáře</li> <li>- uplatňuje metody tvorby cen a dokáže stanovit vhodnou úroveň ceny</li> <li>- popíše vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gastronomická pravidla.</li> <li>- Menu, jídelní a nápojové lístky – druhy jídelních lístků.</li> <li>- Menu, jídelní a nápojové lístky - náležitosti jídelních lístků.</li> <li>- Menu, jídelní a nápojové lístky - druhy menu.</li> <li>- Menu, jídelní a nápojové lístky - pořadí nápojů na nápojovém lístku.</li> <li>- Kategorie pracovníků – pracovní zařazení pracovníků ve výrobním středisku, odbytovém středisku a organizaci.</li> <li>- Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze - příprava inventáře.</li> <li>- Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze - podávání jednotlivých chodů menu.</li> <li>- Cena, tvorba ceny.</li> <li>- Propagace, reklama, konkurence.</li> </ul>	
	<p><b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakování- příprava pokrmů – polévky, omáčky, přílohy.</li> <li>- Opakování- příprava pokrmů z hovězího a telecího masa.</li> <li>- Opakování – příprava bezmasých pokrmů.</li> <li>- Opakování – gastronomická pravidla.</li> <li>- Opakování – technika složité obsluhy.</li> <li>- Opakování – technika složité obsluhy, tvorba cen.</li> <li>- Opakování získaných dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku dle potřeby.</li> </ul>	49
<p><b>3. ročník</b></p>		<b>462</b>
<p><b>Žák/žákyně:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>- má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<p><b>Výživa, hygiena, školení BOZP, PO a HP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii,</li> <li>- kritické body HACCP.</li> <li>- Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> </ul>	14

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP</li> <li>- zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- popíše základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>- postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení</li> </ul>	<p><b>Výroba a odbyt v gastronomii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti.</li> <li>- Pracovně právní problematika BOZP, bezpečnost technických zařízení.</li> </ul>	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonává činnosti pracoviště front office a housekeeping, zná požadavky na jejich vybavení, koordinuje jejich činnost a kontroluje jejich kvalitu</li> <li>- uplatňuje metody tvorby cen a dokáže stanovit vhodnou úroveň ceny</li> <li>- popíše vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> </ul>	<p><b>Výrobní a odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ubytovací úsek.</li> <li>- Marketing ubytovacích služeb.</li> <li>- Úsek housekeepingu.</li> <li>- Recepce, hotelová hala, hotelové pokoje.</li> <li>- Cena, tvorba ceny – metody, úroveň ceny.</li> <li>- Propagace a reklama.</li> </ul>	<p>42</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá řešení různých komunikativních a interpersonálních situací</li> <li>- dovede komunikovat jazykově správně v cizích jazycích se zákazníkem</li> </ul>	<p><b>Komunikace ve službách</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Profesionální komunikace. Různé komunikativní a interpersonální situace.</li> <li>- Profesionální vystupování a komunikace včetně cizojazyčné.</li> </ul>	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pokrmy z masa vepřového, skopového, ze zvěřiny, z ryb, drůbeže a mletých mas dle technologických postupů, esteticky je upravuje před expedicí</li> <li>- orientuje se v kuchyních cizích zemí, charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>- vhodně sestaví a připraví výrobky na zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny teplé a studené kuchyně</li> <li>- popíše návaznost na gastronomická pravidla a provázání na nápoje</li> <li>- uplatňuje své poznatky při přípravě pro alternativní formy stravování</li> <li>- charakterizuje technologii přípravy vybraných dietních pokrmů</li> <li>- umí připravit teplé nápoje zařazené na nápojovém lístku</li> <li>- připravuje moučníky dle technologických postupů a dovede je esteticky upravit</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologický postup přípravy pokrmů z vepřového masa. HACCP.</li> <li>- Technologický postup přípravy pokrmů ze skopového masa.</li> <li>- Technologický postup přípravy pokrmů ze zvěřiny.</li> <li>- Technologický postup přípravy pokrmů z ryb.</li> <li>- Technologický postup přípravy pokrmů z drůbeže.</li> <li>- Technologický postup přípravy pokrmů z mletých mas.</li> <li>- Mezinárodní kuchyně – charakteristika a orientace v používaných surovinách, způsoby zpracování a podávání, tradice.</li> <li>- Výrobky na zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny - teplá a studená kuchyně.</li> </ul>	<p>168</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá při přípravě moučníků vhodné pomůcky a receptury</li> <li>- připravuje moučníky podle vlastních receptur a kalkulací, včetně náplní polev a zdobení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Výrobky na zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny - teplá a studená kuchyně. Gastronomická pravidla, provázanost s nápoji.</li> <li>- Alternativní způsoby stravování, trendy v gastronomii.</li> <li>- Trendy v gastronomii - zážitková gastronomie.</li> <li>- Dietní stravování – technologie přípravy dietních pokrmů.</li> <li>- Teplé nápoje – příprava teplých nápojů zařazených na nápojovém lístku.</li> <li>- Moučníky – těsta – korpusy. Pomůcky, receptury.</li> <li>- Moučníky – náplně a polevy, dohotovení a zdobení.</li> <li>- Moučníky – příprava moučníků dle vlastních receptur a kalkulací.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- spolupracuje s pracovníky jednotlivých úseků výroby a odbytu</li> <li>- zajistí organizaci, přípravné práce a realizaci různých forem obsluhy</li> <li>- zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce, připraví podklady pro vyúčtování</li> <li>- ovládá obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí</li> <li>- orientuje se mezi jednotlivými druhy společensko-zábavních středisek, jejich vybavením a provozem, způsobem a systémem obsluhy</li> <li>- aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích kavárny, vinárny, baru</li> <li>- orientuje se v technikách obsluhy kaváren a společensko-zábavních středisek</li> <li>- využívá znalostí při sestavování kavárenských, vinárenských a barových lístků</li> <li>- aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích</li> <li>- ovládá práci sommeliéra,</li> <li>- dovede vhodně kombinovat pokrm a víno, zvládá odborný servis vína</li> <li>- má osvojeny pomůcky, odborný servis nápojů, ovládá základní dovednosti při přípravě míchaných nápojů</li> <li>- vyjmenuje a popíše pomůcky barmana</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy míšených nápojů</li> <li>- má osvojen sortiment surovin na výrobu míšených nápojů</li> </ul>	<p><b>Obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Koordinace činností výrobního a odbytového střediska.</li> <li>- Organizace práce v různých formách obsluhy.</li> <li>- Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny – příprava, realizace.</li> <li>- Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny – realizace a podklady pro vyúčtování.</li> <li>- Kavárny, vinárny a společensko-zábavní střediska.</li> <li>- Technika obsluhy v kavárně, vybavení provozu.</li> <li>- Kavárenský lístek.</li> <li>- Technika obsluhy ve vinárně, vybavení vinárny.</li> <li>- Vinárenský lístek.</li> <li>- Snoubení vína s pokrmy.</li> <li>- Práce sommeliéra.</li> <li>- Technika obsluhy v baru, vybavení a inventář.</li> <li>- Barový lístek.</li> <li>- Obsluha a údržba výčepního zařízení.</li> <li>- Práce barmana, práce sommeliéra.</li> <li>- Míšené nápoje – druhy, sortiment surovin na výrobu.</li> <li>- Míšené nápoje – pomůcky číšníka a barmana a práce s nimi.</li> <li>- Míšené nápoje – příprava a servis.</li> </ul>	<p>168</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje a servíruje míšené nápoje</li> <li>- charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi</li> </ul>		
	<p><b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z 1. – 3. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakování – příprava pokrmů – polévky, omáčky a přílohy.</li> <li>- Opakování – příprava pokrmů z masa.</li> <li>- Opakování – příprava bezmasých a dietních pokrmů.</li> <li>- Opakování – gastronomická pravidla.</li> <li>- Opakování – technika složité obsluhy.</li> <li>- Opakování – kavárny, vinárny a bary.</li> <li>- Opakování získaných dovedností a znalostí z 1. – 3. ročníku dle potřeby.</li> </ul>	42
<p><b>4. ročník</b></p>		<b>231</b>
<p><b>Žák/žákyně:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP, PO, HP</li> <li>- má přehled o upořádání OV a ŠŘ</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu a požární prevence</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<p><b>Výživa, hygiena, školení BOZP, PO, HP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, HP. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP.</li> <li>- Zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, označování potravin a potravinářských výrobků.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce</li> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- popíše základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování</li> <li>- postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení</li> <li>- charakterizuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- zná povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<p><b>Výroba a odbyt v gastronomii</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti.</li> <li>- Pracovně právní problematika BOZP, bezpečnost technických zařízení.</li> </ul>	7

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé funkce restauračního a hotelového managementu</li> <li>- provádí základní administrativní práce na jednotlivých úsecích</li> <li>- uplatňuje metody tvorby cen a dokáže stanovit vhodnou úroveň ceny</li> <li>- popíše vhodný reklamní prostředek pro určitý produkt</li> </ul>	<p><b>Výrobní a odbytová střediska</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stravovací úsek - rozdělení, charakteristika jednotlivých funkcí hotelového a restauračního managementu.</li> <li>- Stravovací úsek – skladové prostory, základní administrativní práce, skladová evidence.</li> <li>- Stravovací úsek – výrobní střediska – kuchyně.</li> <li>- Stravovací úsek – odbytová střediska, restaurační zařízení, table d’hote.</li> <li>- Obchodní oddělení – základní administrativní práce.</li> <li>- Cena, tvorba ceny.</li> <li>- Propagace a reklama.</li> </ul>	<p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede komunikovat správně v cizích jazycích se zákazníkem a obchodními partnery</li> <li>- respektuje národní mentalitu a aspekty multikulturního soužití</li> </ul>	<p><b>Komunikace ve službách (cizojazyčná komunikace)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Komunikace v cizích jazycích se zákazníkem a obchodními partnery.</li> <li>- Zvláštnosti cizích kultur, respektování národní mentality, aspekty multikulturního soužití.</li> </ul>	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže připravit výrobky studené kuchyně a jejich estetickou úpravu</li> <li>- zvládá přípravu majonéz, aspiků, rosolů, pochoutkových másel, marinád, obložených chlebíčků a chuťovek</li> <li>- dodržuje HACCP</li> <li>- připravuje výrobky studené kuchyně ze sýrů, zeleniny, a vajec</li> <li>- ovládá přípravu složitých salátů</li> <li>- připravuje pokrmy z ryb, masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny</li> <li>- ovládá servis kaviáru</li> <li>- zná nabídku vhodných pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí</li> <li>- ovládá členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku výrobním</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava pokrmů studené kuchyně, význam estetické úpravy, majonézy, aspiky a rosoly.</li> <li>- Pochoutková másla, marinády, obložené chlebíčky a chuťovky. HACCP.</li> <li>- Příprava výrobků studené kuchyně ze sýrů a příprava složitých salátů.</li> <li>- Plněná zelenina a výrobky ze zeleniny, příprava pokrmů studené kuchyně z vajec. HACCP.</li> <li>- Pokrmy z ryb a servis kaviáru, masové pěny, paštiky, galantiny a huspeniny.</li> <li>- Příprava teplých předkrmů z vajec, sýrů, jatečního masa, drůbeže a ryb.</li> <li>- Česká a regionální kuchyně. Nabídka pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí.</li> <li>- Pracovní činnosti v cateringových společnostech a jejich členění.</li> </ul>	<p>56</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá členění pracovních činností v cateringových společnostech na úseku obsluhy</li> <li>- ovládá charakteristiku a klasifikaci jednotlivých forem kongresových služeb</li> <li>- orientuje se v činnostech řešících realizaci kongresových služeb</li> <li>- má osvojeny postupy při dokončování pokrmů u stolu hosta</li> <li>- ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem</li> <li>- ví, jak probíhá servis ve výběrových restauracích</li> <li>- přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou</li> </ul>	<p><b>Obsluha</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pracovní činnosti v cateringových společnostech a jejich členění.</li> <li>- Kongresové služby – charakteristika jednotlivých forem a jejich realizace.</li> <li>- Nácvik vyšší formy složité obsluhy, dokončování pokrmů před hostem.</li> <li>- Vyšší forma složité obsluhy – flambování.</li> <li>- Vyšší forma složité obsluhy – úprava pokrmů u stolu hosta.</li> <li>- Dokončování pokrmů před hostem.</li> <li>- Výběrové restaurace.</li> <li>- Přijetí, evidence a vyřízení objednávky hosta. Vyúčtování s hostem pomocí zúčtovací techniky.</li> </ul>	<p>56</p>
	<p><b>Opakování a procvičování dovedností a znalostí z 1. - 4. ročníku, příprava k maturitní zkoušce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakování a procvičování dle potřeby.</li> </ul>	<p>42</p>