

# PUPP

## STŘEDISKO PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

### ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola:	<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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 kuchař, číšník
Zaměření:	kuchař
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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 kuchař, číšník
Zaměření:	kuchař
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 odbytovém 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 (standardy) 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.

### **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:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 kuchař, číšník
Zaměření:	kuchař
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. Infrastrukturu 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 nepřliš 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. 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
Název ŠVP:	Kuchař, kuchařka
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/001 Kuchař-číšník
Zaměření:	Kuchař, kuchařka
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 3. ročník – 577

#### 1. Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je prakticky připravit žáky na profesní vykonávání gastronomických služeb s důrazem na výrobní střediska a vlastní výrobu a uplatňovat vědomosti získané v odborných předmětech v praxi. Seznámit žáky s organizací provozu, surovinami, jejich druhy a využitelností pro technologické zpracování s požadavky na jejich jakost a skladování. Naučit žáky technologické postupy přípravy jídel pro běžné a slavnostní příležitosti včetně jídel dietních, české a zahraniční kuchyně, expedici jídel a nápojů. Aplikovat získané kompetence k samostatné přípravě pokrmů, vedení evidence pohybu zboží, ovládání základních pravidel techniky obsluhy.

Dále je seznámit s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy. Vést 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 Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha, Komunikace ve službách a z profilujícího okruhu Kuchař.

Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit výrobní středisko a provádět jednotlivé pracovní činnosti. Rozlišuje jednotlivé úseky výrobního střediska. 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 ve výrobním středisku podílí se na realizaci technologických postupů přípravy pokrmů a nápojů.

Dokáže charakterizovat druhy odbytových středisek, jejich vybavení, různé způsoby obsluhy a techniky odbytu. 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: Technologie, Odbyt a obsluha, 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 výrobního střediska, opracování potravin a jejich technologického zpracování. Ovládá přípravu polévek, omáček, příloh a bezmasých pokrmů. Ovládá základy normování, výpočty hmotnosti porcí. Ovládá estetiku a expedici pokrmů. Ovládá základy obsluhy a společenskou výchovu.

#### 2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Používá technologická zařízení v gastronomii. Zná technologické postupy přípravy pokrmů z masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny. Ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, používá jednotlivé druhy masa při přípravě hotových pokrmů.

#### 3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá přípravu jednoduchých jídel, jídel na objednávku, dietních jídel, pokrmů studené kuchyně a moučníků. Ovládá trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Má osvojeny základy organizace práce své a svých spolupracovníků a je schopen pracovat samostatně a v týmu. Ovládá odbornou terminologii a využívá obecných poznatků a pravidel při řešení praktických úkolů.

### 4. Strategie (pojetí) výuky

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

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických



osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců.

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

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

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

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

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

## **5. Hodnocení výsledků žáků**

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

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

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

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

### **Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení:**

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

Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

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

### Klíčové kompetence

#### k učení

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

#### k řešení problémů

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

#### komunikativní

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

#### personální a sociální kompetence

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

#### občanské a kulturní povědomí

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

#### k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

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

#### matematické

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

#### informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT

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

### **Obecně odborné kompetence**

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá technologii přípravy pokrmů,
- ovládá základy techniky odbytu,
- 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, 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 výrobním středisku na provoz,
- vystupuje společensky a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává výrobu pokrmů, 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 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,
- 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

Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik	Tematický celek	Hodinová dotace
<b>1. ročník</b>		<b>495</b>
<b>Žák/žákyně:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygieny práce, požární prevence</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> <li>- Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body – HACCP</li> <li>- Kritické body HACCP.</li> <li>- Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.</li> </ul>	18
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev</li> <li>- komunikuje s hosty i v cizím jazyce, respektuje národní mentalitu a zvyklosti</li> </ul>	<b>Komunikace ve službách</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Péče o osobní hygienu, zevnějšek, kultivovaný projev a vystupování.</li> <li>- Komunikace s hosty i v cizím jazyce, respektování národních mentalit, tradic, zvyklostí ve vazbě na gastronomii, způsob komunikace.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce</li> <li>- popíše organizaci práce ve výrobním středisku</li> <li>- využívá a kontroluje zařízení skladů potravin, eviduje pohyb zásob</li> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích inventáře</li> <li>- pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu přípravy</li> </ul>	<b>Výrobní středisko</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seznámení s vybavením a funkcí výrobního střediska, organizací práce.</li> <li>- Seznámení se zařízením skladů potravin, evidencí pohybů zásob, s jednotlivými druhy inventáře a jeho používáním pro přípravu pokrmů.</li> </ul>	18

<p>pokrmu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s povinnostmi kuchaře a jeho pomůckami, se způsobem jejich použití a ošetření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Povinnosti kuchaře, jeho pomůcky – používání a ošetřování.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska jednotlivých druhů, rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska technologického využití a významu ve výživě</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek</li> </ul>	<p><b>Potraviny a nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seznámení s jednotlivými druhy potravin z hlediska technologického využití a významu ve výživě.</li> <li>- Seznámení s jednotlivými druhy nápojů, jejich charakteristikou, využitím a podáváním z různých hledisek.</li> </ul>	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů</li> <li>- orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů a využívá je</li> <li>- vyjmenuje a uplatňuje hmotnosti porcí</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>Základy technologie přípravy pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Výběr, příprava a předběžná úprava potravin.</li> <li>- Základní technika kuchařských dovedností – KRÁJENÍ. (BOZP)</li> <li>- Předběžné úpravy surovin – škrabání, čištění, omývání, rozmrazování.</li> <li>- Předběžné úpravy surovin – nakládání, máčení, odblaňování.</li> <li>- Předběžné úpravy surovin – špikování, obalování, kořenění, mletí.</li> <li>- Předběžné úpravy surovin – šlehání, tření, lisování.</li> <li>- Předběžné úpravy surovin – škubání, kuchání, vykostování.</li> <li>- Základní druhy surovin – rozdělení a druhy jatečního masa.</li> <li>- Základní druhy surovin – rozdělení a druhy ryb, drůbeže a zvěřiny.</li> <li>- Základní druhy surovin – zelenina, luštěniny, obiloviny, koření, tuky, mléko, vejce atd.</li> <li>- Základní tepelné úpravy – vaření, dušení.</li> <li>- Základní tepelné úpravy – pečení, smažení.</li> <li>- Základy normování, hmotnosti porcí, práce s odbornou literaturou.</li> </ul>	<p>78</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá normování, práci s odbornou literaturou</li> <li>- ovládá přípravu hnědých a bílých polévek</li> <li>- zná technologické postupy vložek a zavářek do polévek,</li> <li>- jejich zahušťování, zjemňování, dochucování a přípravu přesnídávkových, speciálních a zdravotních polévek</li>   <li>- zná receptury a technologické postupy přípravy základních omáček a připravuje omáčky</li> <li>- ovládá způsob přípravy běžných druhů omáček české kuchyně a jejich využití a vhodnou kombinaci s jednotlivými druhy masa</li>   <li>- ovládá přípravu jednotlivých druhů příloh a jednoduchých salátů</li> </ul>	<p><b>Základy technologie - technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů</b></p> <p><b>Příprava polévek</b> – receptury a normování, HACCP, technologické postupy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava polévek – vývar A</li> <li>- Příprava polévek – vývar B</li> <li>- Příprava polévek – vývar C</li> <li>- Příprava polévek – zesilování a čištění.</li> <li>- Příprava polévek – hnědé polévky.</li> <li>- Příprava polévek – zavářky.</li> <li>- Příprava polévek – vložky.</li> <li>- Příprava polévek – bílé polévky.</li> <li>- Příprava polévek – přesnídávkové.</li> <li>- Příprava polévek – speciální.</li> <li>- Příprava polévek – zdravotní.</li> <li>- Příprava polévek – zahušťování.</li> <li>- Příprava polévek – zjemňování.</li> <li>- Příprava polévek – dochucení.</li> <li>- <b>Příprava omáček</b> – úvod, rozdělení, základy, normy a receptury, technologické postupy.</li> <li>- Příprava omáček – příprava základů.</li> <li>- Příprava omáček – základních.</li> <li>- Příprava omáček – hrubých.</li> <li>- Příprava omáček – studených.</li> <li>- Příprava omáček – pasírování.</li> <li>- Příprava omáček – zjemňování.</li> <li>- Příprava omáček – ochucování.</li> <li>- Příprava omáček – využití.</li> <li>- Příprava omáček – vhodnost k jednotlivým druhům masa.</li> <li>- <b>Příprava příloh</b> – z brambor.</li> <li>- Příprava příloh – z brambor.</li> <li>- Příprava příloh – z mouky.</li> <li>- Příprava příloh – z mouky.</li> </ul>	<p>270</p>
--	--	------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže připravit bezmasá jídla z různých druhů základních surovin, z jednotlivých surovin volí vhodně doplňky k bezmasým pokrmům podle zásad racionální výživy</li> <li>- zvládá přípravu moučných jídel a moučníků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava příloh – z rýže.</li> <li>- Příprava příloh – z těstovin.</li> <li>- Příprava příloh – z luštěnin.</li> <li>- Příprava příloh – ze zeleniny.</li> <li>- Příprava příloh – jednoduché saláty.</li> <li>- Příprava příloh – jednoduché saláty.</li> <li>- <b>Příprava bezmasých jídel</b> – z brambor.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – ze zeleniny.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – z luštěnin.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – z hub.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – z rýže.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – z těstovin.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – z vajec.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – ze sýrů.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – jídla moučná.</li> <li>- Příprava bezmasých jídel – moučníky.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje společenská pravidla při styku s hostem, nadřízenými, spolupracovníky a spolužáky</li> <li>- profesionálně jedná v souladu se společenským chováním</li> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích inventáře</li> <li>- orientuje se v evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky</li> <li>- charakterizuje různé systémy obsluhy</li> <li>- dokáže sestavit menu podle gastronomických pravidel</li> <li>- sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a orientuje se v pravidlech a formách obsluhy</li> <li>- uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti</li> </ul>	<p><b>Základy obsluhy, odbytu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Základní společenská a profesní pravidla, formy a pravidla obsluhy, inventář.</li> <li>- Systémy obsluhy , evidence objednávek a vyúčtování s hostem.</li> <li>- Jednoduchá obsluha.</li> <li>- Gastronomická pravidla, menu.</li> <li>- Jídelní a nápojové lístky, náležitosti, sestavování, menu pro různé příležitosti.</li> </ul>	30
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá normování, práci s odbornou literaturou</li> <li>- dokáže připravit hnědé, bílé polévky, zavářky, vložky do polévek</li> <li>- dokáže připravit omáčky, bezmasé pokrmy, moučná jídla</li> </ul>	<p><b>Opakování a procvičování učiva I. ročníku(možno zařadit v průběhu šk. r.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologie příprava pokrmů – polévky, omáčky, přílohy.</li> <li>- Technologie příprava pokrmů – bezmasá jídla a</li> </ul>	51



<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí sestavit menu, jídelní a nápojové lístky</li> </ul>	<p>moučníky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gastronomická pravidla – menu, jídelní a nápojové lístky.</li> <li>- Souhrnné opakování a procvičování dovedností.</li> </ul>	
<p><b>2. ročník</b></p>		<b>577,5</b>
<p><b>Žák/žákyně:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> <li>- Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<p><b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii,</li> <li>- kritické body HACCP.</li> <li>- Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty, zdroje nákazy a otravy z potravin - prevence.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravit výrobní středisko na provoz</li> <li>- ovládá normování, práci s odbornou literaturou</li> <li>- dokáže připravit hnědé, bílé polévky, zavářky, vložky do polévek</li> <li>- dokáže připravit omáčky</li> <li>- ovládá přípravu příloh</li> </ul>	<p><b>Praktické procvičování dovedností z 1.ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava a provoz výrobního střediska, příprava polévek, normování a receptury.</li> <li>- Příprava polévek, normování a receptury.</li> <li>- Příprava omáček, normování a receptury.</li> <li>- Příprava omáček a příloh, receptury a normování.</li> <li>- Příprava omáček a příloh, receptury a normování.</li> <li>- Příprava omáček a příloh, receptury a normování.</li> <li>- Opakování a procvičování přípravy pokrmů. (1.ročník)</li> </ul>	49
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy pokrmů z hovězího masa</li> <li>- charakterizuje vlastnosti hovězího masa včetně vnitřností</li> </ul>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b>  <b>Hovězí maso</b> – dělení a charakteristika jednotlivých částí, HACCP.</p>	119

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování</li> <li>- používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů</li> <li>- kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>- používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu</li> <li>- ovládá postup přípravy typických pokrmů</li> <li>- uplatňuje zásady HACCP v praxi</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hovězí maso – použití jednotlivých částí na přípravu pokrmů, vykostňování.</li> <li>- Hovězí maso – krájení masa, příprava základů.</li> <li>- Hovězí maso – příprava pokrmů vařením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Hovězí maso – příprava pokrmů dušením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Hovězí maso – příprava pokrmů pečením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Příprava hovězích vnitřností, receptury a normy.</li> <li>- Kontrola kvality, HACCP.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy pokrmů z telecího masa</li> <li>- charakterizuje vlastnosti telecího masa včetně vnitřností</li> <li>- ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování , kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>- používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů, ovládá postup přípravy typických pokrmů</li> <li>- používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu</li> <li>- uplatňuje zásady HACCP v praxi</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>Telecí maso</b> – dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Telecí maso – příprava pokrmů vařením a zaděláváním, receptury a normy.</li> <li>- Telecí maso – příprava pokrmů dušením, receptury a normy.</li> <li>- Telecí maso – příprava pokrmů pečením, receptury a normy.</li> <li>- Telecí maso a vnitřnosti – příprava pokrmů smažením, receptury a normy.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa</li> <li>- charakterizuje vlastnosti vepřového masa včetně vnitřností</li> <li>- ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování</li> <li>- používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů</li> <li>- kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>- používá technická a technologická zařízení v gastronomii a dbá na jejich správnou údržbu</li> <li>- ovládá postup přípravy typických pokrmů</li> <li>- uplatňuje zásady HACCP v praxi</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>Vepřové maso</b> – dělení a charakteristika jednotlivých částí, použití a porcování.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vepřové maso – příprava pokrmů vařením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Vepřové maso – příprava pokrmů dušením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Vepřové maso – příprava pokrmů pečením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Vepřové maso – příprava pokrmů smažením, technologie přípravy, receptury.</li> <li>- Uzené vepřové maso a slanina, příprava pokrmů, receptury. HACCP.</li> </ul>	112

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vepřové maso a vnitřnosti, vepřové hody, příprava specialit, receptury.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy pokrmů ze skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa</li> <li>- charakterizuje vlastnosti skopového, jehněčího, kůzlečího a králíčího masa včetně vnitřností</li> <li>- ovládá rozdělení masa na jednotlivé části, jeho vykostění, porcování</li> <li>- používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů</li> <li>- kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>- ovládá postup přípravy typických pokrmů</li> <li>- uplatňuje zásady HACCP v praxi</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> </ul>	<p><b>Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso</b> – rozdělení, použití, porcování.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso – příprava vařením, receptury.</li> <li>- Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso – příprava dušením, receptury.</li> <li>- Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso, vnitřnosti – příprava pečením.</li> <li>- Skopové, jehněčí, kůzlečí a králíčí maso, vnitřnosti – příprava smažením.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná technologické postupy přípravy pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů, obojživelníků, drůbeže, zvěřiny a mletých mas</li> <li>- charakterizuje vlastnosti ryb, koryšů, měkkýšů, obojživelníků, drůbeže, zvěřiny a mletých mas</li> <li>- ovládá rozdělení mořských i sladkovodních ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků a jejich využití v gastronomii</li> </ul>	<p><b>Ryby</b> – rozdělení a předběžná úprava, HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ryby – příprava pokrmů vařením a dušením.</li> <li>- Ryby – příprava pokrmů pečením a smažením.</li> <li>- Rybí vnitřnosti – příprava a použití.</li> <li>- Koryši, měkkýši, obojživelníci, příprava, ukázky, receptury.</li> </ul>	42
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá rozdělení drůbeže a zvěřiny na jednotlivé části, jejich vykostění, porcování</li> <li>- používá jednotlivé druhy masa včetně vnitřností při přípravě hotových pokrmů</li> </ul>	<p><b>Drůbež</b> – rozdělení, předběžná příprava. HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drůbež – vykostování, porcování, receptury, normy.</li> <li>- Drůbež – příprava pokrmů vařením, zaděláváním a dušením, receptury.</li> <li>- Drůbež – příprava pokrmů pečením, nádivky, receptury.</li> <li>- Drůbež – příprava pokrmů smažením, vnitřnosti, receptury.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá rozdělení zvěřiny na vysokou, nízkou, černou a pernatou</li> <li>- ovládá přípravu pokrmů z jednotlivých druhů mletých mas i jejich směsí</li> <li>- kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>- ovládá postup přípravy typických pokrmů</li> <li>- uplatňuje zásady HACCP v praxi</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou a vlastními</li> </ul>	<p><b>Zvěřina</b> – rozdělení, předběžná úprava. HAACP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zvěřina – příprava pokrmů – zvěřina vysoká, nízká, černá a pernatá.</li> <li>- Zvěřina – vnitřnosti, příprava pokrmů, receptury, vlastní kalkulace, speciality.</li> </ul>	21

kalkulacemi		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá přípravu pokrmů z jednotlivých druhů mletých mas i jejich směsí</li> <li>- kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy</li> <li>- ovládá postup přípravy typických pokrmů</li> <li>- uplatňuje zásady HACCP v praxi</li> <li>- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou a vlastními kalkulacemi</li> </ul>	<p><b>Mletá masa</b> – hovězí – příprava pokrmů, receptury, HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mletá masa – telecí – příprava pokrmů, receptury.</li> <li>- Mletá masa – vepřová – příprava pokrmů, receptury.</li> <li>- Mletá masa – směsí – příprava pokrmů, receptury.</li> <li>- Mletá masa – jednotlivé tepelné úpravy, příprava pokrmů, receptury.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů</li> <li>- vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě</li> </ul>	<p><b>Potraviny a nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Využití a zpracování potravin, označení a údaje na etiketách.</li> <li>- Skladování a ošetřování jednotlivých sortimentních druhů potravin a nápojů.</li> </ul>	14
	<p><b>Opakování dovedností a znalostí z I. a II. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalkulace, normování, práce s odbornou literaturou, PC.</li> <li>- Příprava polévek, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.</li> <li>- Příprava omáček, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.</li> <li>- Příprava příloh, bezmasých pokrmů a moučníků, receptury a regionální speciality.</li> <li>- Příprava masa, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.</li> <li>- Příprava ryb, drůbeže a zvěřiny, receptury a vlastní kalkulace, regionální speciality.</li> <li>- Příprava mletých mas receptury, vlastní kalkulace, regionální speciality.</li> <li>- Opakování a procvičování dle vlastního zvážení (potřeby).</li> </ul>	52,5
<b>3. ročník</b>		<b>577,5</b>
<p><b>Žák/žákyně:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV, ŠŘ.</li> </ul>	14

<p>v souladu s předpisy a pracovními postupy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>- vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi</li> <li>- popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence</li> </ul>	<p><b>Hygienické požadavky na provoz společného stravování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienické předpisy v gastronomii, kritické body HACCP</li> <li>- Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin – prevence.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí připravit polévky, omáčky, přílohy, bezmasé pokrmy a základní moučníky</li> <li>- ovládá technologické postupy přípravy pokrmů z jednotlivých druhů masa a ryb</li> <li>- dodržuje HACCP</li> </ul>	<p><b>Praktické procvičování dovedností z 1.a 2. ročníku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procvičování –TC polévky. HACCP.</li> <li>- Procvičování – TC omáčky.</li> <li>- Procvičování – TC přílohy, bezmasé pokrmy a moučníky.</li> <li>- Procvičování – TC maso – hovězí, vepřové, telecí.</li> <li>- Procvičování - TC ryby, drůbež, zvěřina.</li> <li>- Procvičování - TC mletá masa a vnitřnosti. HACCP.</li> </ul>	42
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá technologické postupy při přípravě minutkových pokrmů, dohotovuje a expeduje pokrmy</li> <li>- volí vhodné druhy tepelných úprav podle druhu masa při přípravě pokrmů na objednávku a vhodně je doplňuje přílohou a oblohou</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi jednotlivými druhy tepelných úprav minutkových pokrmů a umí je využít, včetně anglického způsobu úpravy</li> <li>- užívá správné druhy masa pro přípravu minutkových pokrmů</li> <li>- připravuje šťávu k jednotlivým minutkovým úpravám</li> <li>- zná speciální tepelné úpravy pokrmů na objednávku</li> <li>- ovládá způsoby dohotovování pokrmů před hostem</li> <li>- dodržuje HACCP</li> <li>- zvládá úpravu příloh a obloh k minutkovým pokrmům</li> </ul>	<p><b>Technologie přípravy pokrmů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava pokrmů na objednávku – vhodný výběr jednotlivých druhů masa.</li> <li>- Příprava pokrmů na objednávku – druhy tepelných úprav, výběr masa.</li> <li>- Minutky z masa hovězího – výběr masa a tepelných úprav.</li> <li>- Minutky z masa hovězího – nácvik přípravy, technologické postupy.</li> <li>- Minutky z masa telecího – výběr masa, technologické postupy.</li> <li>- Minutky z masa vepřového – výběr masa, technologické postupy.</li> </ul>	140

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Minutky z ryb – výběr ryb, technologické postupy. HACCP.</li> <li>- Minutky ze zvěřiny – výběr masa, technologické postupy.</li> <li>- Minutky z drůbeže – výběr masa, technologické postupy.</li> <li>- Minutky z mletého masa a vnitřností – výběr masa, technologické postupy.</li> <li>- Příprava šťáv k minutkovým pokrmům. HACCP.</li> <li>- Úprava příloh a obloh k minutkovým pokrmům.</li> <li>- Úprava minutek na anglický způsob a v papilotě.</li> <li>- Úprava minutek v alobalu, grilováním a speciální úpravy.</li> <li>- Dokončování pokrmů před hostem. Společenské vystupování, hygiena.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje studené pokrmy běžně zařazené v jídelním lístku</li> <li>- ovládá přípravu speciálních výrobků studené kuchyně a aranžování pokrmů na mísy a jednoduchosti při zdobení</li> <li>- respektuje technologické postupy a tepelné úpravy při přípravě teplých předkrmů</li> <li>- připravuje studené a teplé předkrmy pro různé příležitosti</li> <li>- zná technologii přípravy studených a teplých předkrmů</li> <li>- využívá vlastní kalkulace</li> <li>- dodržuje HACCP</li> </ul>	<p><b>Příprava pokrmů studené kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Studené předkrmy a pokrmy – majonézy, aspiky a rosoly. HACCP.</li> <li>- Marinády a pochoutková másla.</li> <li>- Obložené chlebičky a chuťovky.</li> <li>- Studené předkrmy ze sýrů.</li> <li>- Složité saláty a plněné zeleniny.</li> <li>- Studené předkrmy z vajec.</li> <li>- Studené předkrmy z ryb, podávání kaviáru.</li> <li>- Studené předkrmy – masové pěny a paštiky.</li> <li>- Studené předkrmy – galantiny a huspeniny.</li> <li>- Složité majonézy a koktejly.</li> <li>- Nářezy a studené mísy, speciality studené kuchyně a vlastní receptury.</li> <li>- Teplé předkrmy z vajec a sýrů.</li> <li>- Teplé předkrmy z jatečních mas.</li> <li>- Teplé předkrmy z drůbeže.</li> <li>- Teplé předkrmy z ryb.</li> <li>- Teplé předkrmy ze zeleniny a ovoce.</li> <li>- Speciální úpravy teplých předkrmů, krajové speciality a vlastní kalkulace.</li> </ul>	<p>140</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje různé druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů, náplně a polevy</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních moučníků, jejich dohotovení, zdobení a expedici</li> <li>- ovládá způsoby úpravy korpusů, náplní a polev</li> <li>- umí připravit teplé a studené nápoje</li> </ul>	<p><b>Příprava moučníků a nápojů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Těsta – druhy a rozdělení, suroviny a technologické postupy. Pomůcky.</li> <li>- Těsta – druhy a rozdělení, suroviny a technologické postupy.</li> <li>- Korpusy – příprava, technologické postupy, receptury a vlastní kalkulace.</li> <li>- Korpusy – příprava, technologické postupy, receptury a vlastní kalkulace.</li> <li>- Příprava náplní a polev. Pomůcky.</li> <li>- Příprava moučníků – dohotovení a ozdobení.</li> <li>- Teplé a studené nápoje.</li> </ul>	70
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář</li> <li>- charakterizuje používané suroviny a způsob zpracování a podávání</li> <li>- zná technologické postupy přípravy tradičních českých pokrmů</li> <li>- zná technologické postupy pokrmů krajových a regionálních specialit</li> <li>- využívá vlastní receptury a kalkulace</li> <li>- umí používat odbornou literaturu a využívat nové trendy v gastronomii</li> <li>- umí sestavit menu dle pravidel zážitkové gastronomie</li> </ul>	<p><b>Mezinárodní kuchyně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Česká a regionální kuchyně. Specifika a zvyklosti.</li> <li>- Druhy a rozdělení zahraničních kuchyní. Specifika a zvyklosti.</li> <li>- Krajové a regionální speciality. Vlastní receptury a kalkulace.</li> <li>- Nové trendy v gastronomii, odborná literatura.</li> <li>- Zážitková gastronomie. Sestavení menu.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet</li> <li>- zná technologii přípravy dietních pokrmů, pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou</li> <li>- dovede používat nejvhodnější způsoby tepelných úprav při přípravě dietních pokrmů</li> <li>- má přehled o výživě</li> <li>- uvede druhy diet a alternativní způsoby stravování</li> <li>- ovládá přípravu pokrmů z polotovarů a zmrazených a konzervovaných surovin</li> </ul>	<p><b>Výživa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Typy léčebných diet a jejich rozdělení, úloha dietního stravování.</li> <li>- Dietní stravování – technologie přípravy dietních pokrmů, receptury a normy.</li> <li>- Příprava speciálních dietních pokrmů a nápojů.</li> <li>- Příprava pokrmů z polotovarů.</li> <li>- Příprava pokrmů ze zmrazených a konzervovaných surovin.</li> </ul>	35

	<p><b>Opakování dovedností a znalostí z I. - III. ročníku, (k ZZ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Opakování – polévky. Gastronomická pravidla.</li> <li>- Opakování – omáčky. Gastronomická pravidla.</li> <li>- Opakování – přílohy. Osobní hygiena.</li> <li>- Opakování – pokrmy z masa. HACCP.</li> <li>- Opakování – pokrmy z masa. HACCP.</li> <li>- Opakování – pokrmy na objednávku.</li> <li>- Opakování – studená kuchyně. Vlastní kalkulace a receptury.</li> <li>- Opakování – moučníky. Vlastní receptury a kalkulace.</li> <li>- Opakování – bezmasé pokrmy.</li> <li>- Opakování a procvičování dle vlastního zvážení (potřeby)</li> <li>- Opakování – příprava k ZZ. Závěr OV, praktická ZZ.</li> </ul>	<p>87,5</p>