

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

ODBORNÝ VÝCVIK

KÓD A NÁZEV OBORU VZDĚLÁNÍ:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením Číšník, servírka)

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:

**Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.,
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary**

Zřizovatel:

**GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, akciová společnost Karlovy Vary,
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary**

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělávání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením číšník, servírka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Způsob ukončení vzdělávání:

Výučním listem

Potvrzení dosaženého vzdělávání:

vysvědčení o výučním listu

Jméno ředitele:

Vladimíra Příhodová

Kontakty pro komunikaci se školou:

tel. 353 109 528, 724 227 389

fax: 353 109 618

e-mail: spv@pupp.cz, vladka.prihodova@pupp.cz

www.pupp.cz

Platnost ŠVP:

od 1.9.2009

ŠVP aktualizováno k datu 03. 03. 2015

.....
razítko a podpis

2. PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník)se zaměřením číšník, servírka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

ŠVP aktualizováno 03. 03. 2015

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník, servírka zejména v pozici zaměstnance ve velkých a středně velkých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v gastronomii a pohostinství.

Očekávané výsledky vzdělávání – kompetence absolventa:

Absolvent zná požadavky na hygienu v gastronomii, na nové trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, zná zásady racionální výživy, druhy diet, zná způsoby skladování potravin a nápojů. Sestavuje jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel. Ovládá přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí, kategorizace střediska a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Ovládá základy techniky obsluhy a s ní související činnosti jako je přijímání a evidence objednávek, vyúčtování s hostem, má znalost kalkulování cen výrobků a služeb, umí společensky vystupovat a jedná profesionálně ve styku s hosty a pracovními partnery, dbá na estetiku pracovního prostředí. Nakládá ekonomicky a s ohledem na životní prostředí s materiálem, energií, vodou a odpady, dodržuje příslušné předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany při práci, protipožární předpisy a hygienické normy, používá osobní ochranné prostředky. Je připraven využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci hotelové provozovny. Ve styku s hostem je připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

Při vytváření jednotlivých zaměření se prohlubuje zejména praktická příprava a to zejména v závěrečných ročnících – prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia.

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 kompetence:

Odborné kompetence – absolvent se zaměřením číšník, servírka

- provádí jednoduchou a složitou obsluhu
- aktivně ovládá techniku odbytu

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
- vykonává obchodně-provozní aktivity
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb
- jedná hospodárně
- dbá na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu
- připravuje míchané nápoje
- využívá netradiční technologické postupy a suroviny při přípravě složité obsluhy a míchání nápojů
- komunikuje s hosty v cizím jazyce

Další výsledky vzdělávání:

Klíčové kompetence

Absolvent:

- se vyjadřuje přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- se vhodně prezentuje při oficiálním jednání (při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- se vyjadřuje a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- kriticky hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si své vlastní přednosti i meze a nedostatky
- kriticky hodnotí výsledky svého učení a práce, přijímá radu i kritiku od druhých lidí
- se dále vzdělává, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj
- se adaptuje na pracovní prostředí a nové požadavky
- pracuje samostatně i v týmu
- rozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace k řešení problému
- umí pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky komunikačních informačních technologií
- umí používat a správně předvádět měrné jednotky
- získá pozitivní vztah k povolání i k práci
- umí vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- zná práva a povinnosti zaměstnanců a zaměstnavatelů

Občanské kompetence

Absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- dbá na dodržování zákonů a pravidel chování, respektuje práva a osobnost druhých lidí, vystupuje proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- umí myslet kriticky – tj. dokáže zkoumat věrohodnost informací, nenechává se manipulovat, tvoří si vlastní úsudek a je schopen o něm diskutovat s jinými lidmi.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace:

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní části a z praktické zkoušky z odborného výcviku konané na pracovištích GRANDHOTELU PUPP a.s.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky z odborného výcviku se řídí platnými právními předpisy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a Certifikát z GRANDHOTELU PUPP a.s.

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název školního vzdělávacího programu:

Odborný výcvik

Zaměření:

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením číšník, servírka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Nezbytné podmínky pro přijetí ke studiu:

Předpokladem pro přijetí ke studiu je splnění povinné školní docházky. Uchazeči o studium musí vyhovovat též zdravotním požadavkům stanoveným pro tento obor vzdělání. Při přijímání ke studiu se dále hodnotí dosažené studijní výsledky, zájem uchazečů o obor a předpoklady pro jeho vykonávání po stránce fyzické a osobnostní.

Kritéria přijímacího řízení do 1. ročníku oboru vzdělání s výučním listem

1. Prospěch a chování na ZŠ
2. Výsledky přijímací zkoušky
3. Předchozí studium na SŠ

Konkretizovaná kritéria přijímacího řízení vyhlašuje a stanovuje SOU stravování a služeb Karlovy Vary, Ondřejská 56,360 21 Karlovy Vary každoročně.

Zdravotní způsobilost:

Do školního vzdělávacího programu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Uchazeči nesmí trpět zejména:

- prognosticky závažnými onemocněními omezujícími funkce horních končetin (poruchy hrubé i jemné motoriky)
- prognosticky závažnými chronickými nemocemi kůže horních končetin
- prognosticky závažnými imuno-deficitními stavy
- prognosticky závažnými a nekompenzovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, a to vzhledem k předpokládané práci s rotujícími stroji, s nářadím nebo zařízením v praktickém vyučování
- prognosticky závažnými nemocemi oka, znemožňujícími zvýšenou fyzickou zátěž a manipulaci s břemeny pokud tuto nelze vyloučit

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrující praktický lékař.

Žáci se zdravotním postižením:

Splnění podmínky zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání je jedním ze základních předpokladů přijetí žáka do zvoleného oboru vzdělání.

Žáka nelze uvolnit z předmětů rozhodujících pro odborné zaměření absolventa, které je stanoveno školním vzdělávacím programem.

Celkové pojetí vzdělávání v daném programu:

Příprava ve školním vzdělávacím programu odborný výcvik – zaměření číšník, servírka – zahrnuje teoretické i praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku.

Tříletý obor vzdělání je koncipován jako obor profesní přípravy pro úsek prodeje, servisu a obsluhy hostů se všeobecným přehledem v celé oblasti stravovacích služeb a se základními předpoklady pro vykonávání obchodně-podnikatelských aktivit v oboru. Výuková strategie vytváří prostor pro rozvoj nejen odborných, ale i klíčových a občanských kompetencí. Největší důraz je kladen na osobnostní rozvoj žáka. Středisko praktického vyučování ve své strategii upřednostňuje ty výukové metody, které vedou k harmonizaci teoretické i praktické přípravy jak pro profesní život, tak i pro život ve společnosti a mezi lidmi vůbec. Pojetí výuky je orientováno na metody, které vedou žáka k samostatnému učení a práci, týmovou práci a kooperaci. Dále jsou to dialogické slovní metody – diskuse, brainstorming – učení žáků komunikovat s druhými lidmi na bázi lidské slušnosti a ohleduplnosti. Tyto metody dávají žákům prostor pro vytváření vlastního názoru založeného na osobním úsudku. Vedou žáky k odmítání populistických praktik či zaujímání extrémních názorů. Učí žáky chápat složitost mezilidských vztahů a nutnost tolerance. Metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce- žák poznává a tvoří si názor na základě vlastního pozorování a objevování, prakticky poznává reálný život. Výukové metody musejí žáky motivovat a působit na vnitřní potřebu žáků vykonávat konkrétní činnost. Velký důraz je kladen na motivační činitele – řešení konfliktů, veřejná prezentace žáků, soutěžení apod. Metodické přístupy jsou průběžně vyhodnocovány a modifikovány podle potřeb na základě zkušenosti učitele odborného výcviku.

Občanské, klíčové a odborné kompetence jsou rozvíjeny průběžně a způsob jejich rozvoje je konkretizován nejen v odborném výcviku, nýbrž i v jednotlivých vyučovacích předmětech.

Průřezová témata se prolínají po celou dobu studia, jsou začleňována do jednotlivých tematických celků odborného výcviku a každého vyučovaného předmětu ve škole – třídění odpadu, hospodárnost a efektivita využívání potravin a surovin, atd.

Metody práce a přístupy k žákům s vývojovou specifickou poruchou učení:

Při práci se žáky s VSPU postupujeme podle metodického pokynu MŠMT č.j. 13711/2001-24. K žákům, poté co absolvovali speciálně pedagogické vyšetření v PPP (pedagogicko-psychologická poradna), přistupujeme s ohledem na doporučení speciálních pedagogů a psychologů, kteří mají žáka v péči.

Specifické metody a doporučení používáme s ohledem na:

- individuální potřeby žáka
- stupně a typu poruchy
- dosažené úrovně kompenzace poruchy
- možnosti SPV

Organizace výuky:

Odborný výcvik připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických služeb a pro možné samostatné vedení provozu na různých stupních rozsahu, případně i k soukromému podnikání v pohostinství. Koncepce vzdělávání budoucích kuchařů, kuchařek se odvíjí z kurikulárních dokumentů v podobě rámcového vzdělávacího programu a samotnými učiteli odborného výcviku vytvořeného školního vzdělávacího programu. Nedílnou součástí výchovně-vzdělávacího procesu je znalostní princip

společnosti určený k celkovému rozvoji osobnosti, plně korespondující s cíli středního odborného vzdělávání. Výuka je organizována v týdenních cyklech, tzn. že se střídá jeden týden teoretického a jeden týden praktického vyučování.

Teoretická výuka je realizována ve SOU stravování a služeb Karlovy Vary.

Odborný výcvik – praktická výuka:

Nedílnou součástí profesní přípravy na povolání je odborný výcvik. Praktická výuka probíhá na pracovištích zřizovatele GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s., Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary. Tato pracoviště jsou základem odborné přípravy žáků uvedeného oboru. Odborný výcvik probíhá pod vedením zkušených učitelů odborného výcviku v moderních výrobních a odbytových střediscích Grandhotelu Pupp. Žáci se zde seznámí s prvotřídní mezinárodní gastronomií a velmi vysokou kvalitou všech poskytovaných služeb. Podílejí se na výrobě a odbytu výrobků a služeb. GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. je zařazen v systému kvality ISO 9001:2000. Grandhotel Pupp je jedním z nejprestižnějších míst v Karlových Varech a západních Čechách vůbec. Nabízí ubytování ve dvou hotelových částech, pěti-hvězdičkovém Grandhotelu Pupp De Luxe s celkem 112 luxusně vybavenými pokoji a čtyř-hvězdičkovém Grandhotelu Pupp First Vlase s 86 pokoji.

Grandhotel Pupp pravidelně hostí Mezinárodní filmový festival Karlovy Vary, festival filmů s tematikou cestování a turistiky Tourfilm, je hostitelem volby Miss České republiky. Prostory hotelu poskytují ideální prostředí pro pořádání seminářů či konferencí, kongresů apod.

Grandhotel Pupp se prezentuje mimo jiné jako kongresový hotel, nabízí komplexní sortiment služeb pro nejnáročnější klienty. Je také jediným pěti-hvězdičkovým golfovým hotelem, který nabízí hru na vlastním golfovém hřišti světové úrovně s vlastní restaurací. Spolupracuje s lázeňskými provozy města a s lázeňskou klinikou Harfa. Pro nejnáročnější klienty hotel zajišťuje komplexní program, obsahující ubytování, stravování, ale i doprovodné programy, zábavu, přepravu a podobně.

Na počátku devadesátých let tvořili převážnou většinu klientely turisté. V posledních letech však neustále stoupá podíl obchodní klientely a lázeňských hostů, vyžadujících nadstandardní služby. Reprezentativní prostory hotelu jsou vyhledávaným místem setkání významných osobností kulturního a společenského života.

Společnost se současně věnuje otázkám ekologie a ohledu na zdravé prostředí při poskytování komplexu hotelových služeb.

Další odborné dovednosti si žáci osvojují při uzavřených laboratorních cvičeních, přípravách na odborné i zábavné soutěže a prezentačních akcích.

Prolínání teoretického a praktického vzdělávání v průběhu studia

Obor integruje teoretické i praktické vzdělávání v závislosti na kompetencích jednotlivých předmětů v průběhu tří ročníků. V prvním ročníku dominují předměty všeobecného základu, žáci získávají informace obecného vědění včetně základů praktických dovedností pro výkon pracovníka v oblasti gastronomie a dalších stravovacích služeb a dalších ročnících se stoprocentně věnují profesní orientaci a zaměření.

Další aktivity, které souvisejí se vzděláváním podle daného školního vzdělávacího programu

Občanské, odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny i v praktické výuce – odborném výcviku.

Činnost Střediska praktického vyučování na poli společenském, kulturním i odborném je velmi bohatá a pestrá vzhledem k provozu a zaměření hotelu.

Žáci své odborné dovednosti prezentují na mnoha gastronomických akcích, které pořádá hotel i středisko. Zejména v odborném výcviku lze s potěšením sledovat výsledky výchovně-vzdělávacího procesu. Pracovitost, odbornost, houževnatost, samostatnost našich žáků je vždy oceňována nejen slovně, nýbrž i finančně.

Výrazně se zaměřujeme na podporu vzdělávání v cizích jazycích, předně na jazyk německý, ruský a anglický.

Pravidelné odborné zaměřené akce pořádané střediskem:

Gastro junior, oblastní kolo

Finlandia Cup

Fernet stock Cup

Náborová akce škola XY

Ukázky stolování

Barmanské show pro akce pořádané hotelem

Soutěž Vánočka

Taneční škola BEST – ukázky stolování, barmanská vystoupení, složitá obsluha

Zaměstnanecká setkání

Lázeňský pohárek

Rodičovské schůzky- na různé téma

Gastro junior národní kolo

Jarmarky – Vojkovice; Královské Poříčí

Přednášky- mezinárodní zvyklosti ve stravování

Kurz studené kuchyně, Barmanský kurz

Chodovar Cup, Gastro Hradec

Cílem praktické výuky je připravit žáky do života tak, aby realitu běžného dne chápali v kontextu, aby se dokázali orientovat v současné politicko-sociálně-ekonomické situaci. Aby všechny tyto aktivity rozvíjely jak odborné, tak klíčové a občanské kompetence. Při konkrétních akcích mají žáci možnost uvádět do života znalosti získané o chování člověka v demokratické společnosti, o uplatnění člověka v profesním životě a v neposlední řadě jsou vedeni k uvědomění, jak je nezbytně důležité pro život nás všech chránit naše společné životní prostředí.

Zásady klasifikace

Klasifikace se řídí klasifikačním řádem.

Při hodnocení průběžné i celkové klasifikace pedagogický pracovník uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi.

Na ostatní pravidla a podmínky, které nejsou v tomto klasifikačním řádu řešeny se v plném znění uplatní příslušné paragrafy zákona č. 561/2004 Sb. a vyhlášky č. 13/2005 Sb.

Stupně hodnocení a klasifikace

Výsledky vzdělávání žáka v odborném výcviku se hodnotí stupni prospěchu:

1 – výborný

2 – chvalitebný

3 – dobrý

4 – dostatečný

5 – nedostatečný

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci

Podklady pro hodnocení a klasifikaci odborného výcviku a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- a) soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připraveností na odborný výcvik
- b) různými druhy zkoušení (ústní, praktické, písemné)
- c) analýzou výsledků činnosti žáka
- d) konzultacemi s instruktory odborného výcviku, ostatními pedagogy, v případě potřeby s pracovníky pedagogické-psychologické poradny a zdravotnických služeb
- e) rozhovory se žákem a zákonnými zástupci žáka

Podrobnosti hodnocení:

Učitel hodnotí v průběhu odborného výcviku znalosti a dovednosti žáka formou, kterou si zvolil. Formu a způsob hodnocení musí žákům vždy oznámit na začátku školního roku.

- a) Pro klasifikaci je nutné, aby žák byl hodnocen nejméně 1 x v týdnu, 1 x v měsíci formou písemného testu, 1 x za pololetí pololetní praktickou zkouškou.
- b) Žák je za klasifikační období hodnocen, jestliže má minimálně 80% známek určených učitelem.
- c) Učitel oznamuje žákovi výsledek každého hodnocení a klasifikace, poukazuje na klady a nedostatky hodnocených výkonů. Při ústním zkoušení oznámí učitel žákovi výsledek okamžitě, nejpozději na konci vyučování.

Učitel je povinen vést evidenci klasifikace a docházky žáka na pracoviště

Klasifikace žáků se specifickými vývojovými poruchami (dyslexie, dysgrafie, dyskalkulie, dysortografie)

U žáka s vývojovou poruchou klade učitel důraz na ten druh projevu žáka (písemný nebo ústní), ve kterém má předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl.

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.

Vzdělávání žáků se speciálními potřebami a vzdělávání žáků mimořádně nadanými se uskutečňuje s využitím vyrovnávacích a podpůrných opatření, poskytování individuální podpory v rámci výuky a přípravy na výuku, využívání poradenských služeb školy, individuálního vzdělávacího plánu. Škola tato opatření poskytuje na základě pedagogického posouzení vzdělávacích potřeb žáka, průběhu a výsledků jeho vzdělávání, popřípadě ve spolupráci se školským poradenským zařízením.

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných

Mimořádně nadaným žákům se individuálně věnují jejich vyučující dle profilace žáků. Navrhují postupy pro jejich další vývoj, aktivizují je zejména pro jejich domácí práci, individuální projekty, soutěže apod. Žáci jsou zapojováni do gastronomických soutěží.

Hodnocení chování žáka na vysvědčení

Chování žáka je na vysvědčení hodnoceno následující klasifikací:

- 1 - velmi dobré (žák dodržuje pravidla vnitřního řádu školy, SPV)
- 2 - uspokojivé (chování žáka je v podstatě v souladu s vnitřním řádem školy, dopustí se závažnějšího přestupku nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků)
- 3 - neuspokojivé (žák se dopustí závažného přestupku proti školnímu řádu, zpravidla se přes důtku ředitele dopouští dalších přestupků)

Významným aspektem hodnocení žáků se stává i uplatňování metody sebehodnocení a sebe-posuzování či kolektivní hodnocení.

Dále pak získávání odborných komunikativních a personálních dovedností při prezentacích na akcích pořádaných Střediskem praktického vyučování, Grandhotelem Pupp a.s. i jinými subjekty.

4. ODBORNÝ VÝCVIK

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením číšník, servírka)

Název ŠVP:

Odborný výcvik

Forma vzdělávání:

denní

Délka studia:

3 roky

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Datum platnosti:

od 1.9.2009

ŠVP aktualizován 03. 03. 2015

Obecné cíle předmětu:

Odborný výcvik vede k seznámení s potravinami, jejich druhy a využitelnosti pro technologické zpracování, s požadavky na jejich jakost, skladování, k samostatné přípravě pokrmů, vštěpuje pravidla správné výživy, zdravého životního stylu a prevence onemocnění. vede k uplatňování zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů v gastronomii. Žák zná požadavky na hygienu v gastronomii, na nové trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích, zná zásady racionální výživy, druhy diet, zná způsoby skladování potravin a nápojů. Sestavuje jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel. Ovládá přípravu pracoviště na provoz, úkony související s podáváním jídel a nápojů, volí vhodné formy obsluhy podle prostředí, kategorizace střediska a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář. Ovládá základy techniky obsluhy a s ní související činnosti jako je přijímání a evidence objednávek, vyúčtování s hostem, má znalost kalkulování cen výrobků a služeb, umí společensky vystupovat a jedná profesionálně ve styku s hosty a pracovními partnery, dbá na estetiku pracovního prostředí. Žáci získávají důležité znalosti a návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování. Uvědomují si, že odpovědná a poctivá práce je základem řádné přípravy na povolání. Projevují zájem o vše nové a pokrokové, o soustavné zvyšování odborné kvalifikace. Naučí se správnou techniku při přípravě a výdeji pokrmů. Seznámí se s právními normami a bezpečnostními předpisy. Naučí se správnému chování a vystupování na veřejnosti i v soukromí, kultivovaně se vyjadřují.

Naučí se sestavovat jídelní lístky a menu podle gastronomických pravidel, znají zásady správné výživy.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vést žáky ke slušnosti, poctivé práci, dochvilnosti, samostatnosti, zdárnému plnění povinností.

Pojetí výuky (metody a formy výuky, materiální zabezpečení)

Metody a formy:

- autodidaktické: problémové učení, týmová práce, kooperace
- metoda činnostně zaměřeného vyučování: pozorování, poznávání
- důraz na motivační činitele: soutěže, prezentace práce žáků, řešení konfliktů
- výklad, demonstrace s výkladem, problémová situace
- skupinové vyučování, individuální vyučování
- cyklická výuka
- praktický nácvik
- laboratorní cvičení

Pomůcky:

- odborná literatura, učebnice, odborný tisk
- technické zařízení a vybavení

Hodnocení výsledků žáků

Vychází z klasifikačního řádu SPV, tzn. z pětistupňové klasifikace

- žáci jsou hodnoceni průběžně – při dohotovování pokrmů a výdeji pokrmů
- k hodnocení jsou též využívány laboratorní práce
- důležitým motivačním faktorem je i používání zábavných způsobů pro klasifikaci jako jsou odborné soutěže

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

z hlediska klíčových kompetencí jsou žáci vedeni především ke:

komunikativním dovednostem

- zejména umět se vyjadřovat přiměřeně situaci, společenskému postavení

k sociálním a personálním dovednostem

- zejména umět se začlenit do kolektivu lidí, spolupracovat s druhými lidmi na základě tolerance
- řešit problémové situace - umět rozpoznat problém, zvažovat možnosti řešení problému, atd.
- numerické dovednosti – využívat různé aritmetické postupy, konkrétně použitelné v oboru (kalkulace a normování)
- dovednost využívat informační technologie – žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby se dokázali prakticky orientovat ve svém oboru (vyhledávání receptur na internetu, grafická úprava jídelních lístků a menu apod. s pomocí výpočetní techniky)

Průřezová témata jsou začleňována do výuky průběžně ve spolupráci s teoretickým vyučováním.

- průřezové téma Občan v demokratické společnosti a Člověk a svět práce prolíná zejména takovými tematickými celky, které se zabývají technologickými postupy a komunikativními dovednostmi (např. 1. ročník – společenská výchova, základní povinnosti...). Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali uplatňovat teoretické znalosti z výuky v praktických dovednostech (např. komunikace v kuchyni)
- průřezové téma Člověk a životní prostředí se objevuje v tématech, která se zabývají přípravou surovin k dalšímu zpracování (např. nakládání s odpady).

5. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY REALIZACE ŠVP

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením číšník, servírka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

ŠVP aktualizován 03. 03. 2015

Materiální zajištění výuky ve školním vzdělávacím programu ODBORNÝ VÝCVIK

Pro praktickou výuku je využíváno prostor Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s., Karlovy Vary a prostor všech odbytových středisek zřizovatele Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s.

Personální zajištění odborného výcviku (praktického vyučování)

Odborný výcvik je veden a realizován 3 pedagogickými plně kvalifikovanými pracovníky ve spolupráci s instruktory odborného výcviku z řad zaměstnanců zřizovatele, které každoročně jmenuje po dohodě s ředitelkou SPV o.p.s. generální ředitelka akciové společnosti.

Pro odborný výcvik je využíváno všech prostor Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve výchovně-vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a norem). Požadavky vybrané z těchto předpisů se musí vztahovat k výkonu konkrétních činností, které jsou obsahem odborného výcviku. Tyto požadavky jsou doplněny informacemi o rizicích možného ohrožení, jímž jsou žáci při praktickém i teoretickém vyučování vystaveni, mj. zdravotních rizik a opatření k ochraně zdraví při ruční manipulaci s břemeny, rizikovými faktory s mikroklimatickými podmínkami (tepelná zátěž organismu) apod.

Prostory pro výuku musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou č. 108/2001 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol a školských zařízení a nařízením vlády č. 178/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Je nutno se řídit též nařízením vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí (zák. 258/200 Sb. o ochraně veřejného zdraví v aktuálním znění).

Poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalosti, musí být prokazatelné.

Nácvik a procvičování činností musí být v souladu s požadavky právních předpisů upravujících zákazy prací pro mladistvé (Zákoník práce, vyhláška č. 268/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů) a v souladu s podmínkami, za nichž mladiství mohou konat zakázané práce z důvodu přípravy na povolání.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

1. důkladné a průkazné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy a s technologickými postupy, HACCP (stanovení kritických bodů)
2. používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů
4. vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou vymezeny následovně:

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem - osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Stanovení příslušného stupně dozoru na konkrétní probírané téma odborného výcviku je povinností učitele odborného výcviku Střediska praktického vyučování, nebo instruktora odborného výcviku v závislosti na charakteru tématu a podmínkách jednotlivého pracoviště, kde žáci příslušný tematický celek plní.

Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce vycházejí z platné legislativy v čase realizace práce.

6. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE ŠKOLOU A SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením číšník, servírka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Zobrazení současné situace, uplatnění absolventů

Název školského zařízení:

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s., Karlovy Vary

Sídlo školského zařízení:

Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

Zřizovatel:

GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a.s.

Právní forma:

Obecně prospěšná společnost

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s, navazuje na dlouholetou tradici učňovského školství v Grandhotelu Pupp a sahá až do druhé poloviny minulého století. Již více jak padesát let se připravují a vychovávají kvalifikovaní pracovníci hotelového průmyslu a gastronomie v tomto hotelu. Toto učňovské zařízení je zřízeno a vydatně podporováno a.s. GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary. SPV patří k významným vzdělávacím centrům hotelového průmyslu, gastronomie a lázeňství. Stovky absolventů působících v gastronomii začalo svou kariéru absolvováním učebního oboru právě v Grandhotelu Pupp a zastávají významná postavení nejen v ČR ale i v zahraničí. Ve své kategorii patří středisko praktického vyučování k zařízením s nejlepšími výsledky a Českou školní inspekcí je hodnoceno jako nadprůměrné.

Přijímání žáků

Každoročně přijímáme žáky s ukončenou školní docházkou prostřednictvím Středního odborného učiliště Karlovy Vary, Ondřejská 56, 360 21 Karlovy Vary.

Praktická výuka

Odborný výcvik probíhá pod vedením zkušených učitelů odborné výchovy v moderních výrobních a odbytových střediscích GRANDHOTEL PUPP. Žáci se zde seznámí s prvotřídní mezinárodní gastronomií a velmi vysokou kvalitou všech poskytovaných služeb. Pro žáky je velkou motivací a zároveň odměnou účast na přípravách významných akcí, jakými jsou Mezinárodní filmový festival, Ples světové aristokracie, Tour-film apod. Snahou školského zařízení je i vzájemné srovnávání dovedností s ostatními vrstevníky, proto se žáci pravidelně zúčastňují odborných kuchařských, cukrářských, barmanských a baristických soutěží, kde získávají četná přední umístění. Materiální zajištění pro odbornou výuku je na velmi vysoké úrovni. Po úspěšném vykonání závěrečné zkoušky obdrží absolvent výuční list od SOU stravování a služeb Karlovy Vary a z GRANDHOTELU PUPP „CERTIFIKÁT“. Tyto dokumenty jsou dokladem o dosaženém stupni odborného vzdělání a profesní úrovni.

Absolventi

Absolventi, kteří získají výuční list, mají možnost pokračovat ve dvouletém denním nástavbovém studiu, popřípadě v dálkové formě nástavbového studia, jehož délka je tři roky ve Středním odborném učilišti stravování a služeb Karlovy Vary.

Absolventi jsou zaměstnáváni v Grandhotelu Pupp Karlovy Vary a.s. a dalších velkých nebo středně velkých lázeňských hotelích. Jsou připraveni i na soukromé podnikání. Znájí technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného stolování, posuzují jakost surovin a pokrmů. Jsou připraveni zajišťovat provoz ve výrobních střediscích, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě pokrmů, přípravě, průběhu a ukončení gastronomických akcí, vést příslušnou dokumentaci středisek. Jednají profesionálně a komunikují ve dvou cizích jazycích.

7. HODNOCENÍ KOMPETENCÍ

Klíčové kompetence:

Naši absolventi jsou schopni vhodně se prezentovat při oficiálních jednáních se zaměstnavatelem, na úřadech, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, kriticky hodnotí svoji práci, přijímají radu i kritiku od druhých lidí, pečují o svůj fyzický i duševní rozvoj, uvědomují si význam dalšího vzdělávání, používání prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence:

Naši absolventi ovládají technologii běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, uplatňují požadavky na hygienu v gastronomii, na trend\ ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích. Usilují o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, jednájí hospodárně, dbají na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a požární ochranu.

Absolvent zaměření číšník, servírka:

- provádí jednoduchou obsluhu
- provádí složitou obsluhu
- připravuje míchané nápoje
- komunikuje s hosty v cizím jazyce.

Výše uvedené kompetence by měly být po získání výučního listu všem absolventům vlastní. Skutečnost je však taková ,že ne u všech absolventů jsou získané kompetence na vysoké úrovni.Můžeme si položit otázku: Co je příčinou?

Příčin je více. Stále častěji se objevují nejrůznější problémy v rodinném prostředí, nevěle učit se, záškoláctví, drogová závislost aj., které bývají řešeny s rodiči, výchovnými poradci. Pedagogičtí pracovníci se snaží takovýmto situacím předcházet. Ve většině případů se nám daří, aby žák vzdělání dokončil

8. STŘEDISKO PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ A TRH PRÁCE

S uplatněním našich absolventů na trhu práce není v našem regionu problém. Ti nejlepší žáci odcházejí studovat na denní studium, nebo zůstávají v Grandhotelu Pupp a studují dálkovou formou. Část žáků projevuje zájem pracovat v našem hotelu a někteří odcházejí pracovat do lázeňských domů nebo hotelů Karlovarského kraje. V praxi se nejlépe uplatňují ti nejlepší, avšak naším produktem je každý žák. Všechny žáky vzděláváme a připravujeme pro pracovní trh stejně podle školního vzdělávacího programu. Pochopitelně od nás odcházejí absolventi výborní, velmi dobří, dobří i ti, kteří vykonali závěrečné zkoušky se špatným prospěchem.

Naše Středisko praktického vyučování je v povědomí karlovarských podnikatelů a o naše absolventy je velký zájem.

Název školního vzdělávacího programu:

ODBORNÝ VÝCVIK

Zaměření:

Číšník, servírka

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař, číšník (se zaměřením číšník, servírka)

Stupeň poskytovaného vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělání:

3 roky, denní studium

Datum platnosti vzdělávacího programu:

od 1.9.2009

Aktualizace ŠVP 03. 03. 2015

Zpracoval kolektiv pedagogických pracovníků:

Vladimíra Příhodová – ředitelka

Petra Šulcová – učitelka odborného výcviku (odborný výcvik)

OBSAH ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

- 1. Úvodní identifikační údaje**
- 2. Profil absolventa**
- 3. Charakteristika školního vzdělávacího programu**
- 4. Odborný výcvik**
- 5. Personální a materiální podmínky**
- 6. Charakteristika spolupráce se školou**
- 7. Hodnocení kompetencí**
- 8. Středisko praktického vyučování a trh práce**
- 9. Příloha č. 1 – hodinová dotace**

Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik	Tematický celek	Hodinová dotace
1. ročník		495
Žák/žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelně nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení	12
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - vysvětlí účel kritických bodů a jeho fungování v praxi - dbá na dodržování osobní hygieny a čistoty pracovního oblečení - popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce - popíše organizaci práce ve výrobním středisku 	Výrobní středisko Rozdělení Základní vybavení	12
<ul style="list-style-type: none"> - využívá znalostí o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin - popíše jednotlivé druhy tepelných úprav pokrmů - připravuje teplé a studené nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku 	Základy technologie přípravy pokrmů Příprava a předběžná úprava potravin Tepelné úpravy potravin Technologické postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů Nápoje	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska druhů, technologického využití a významu ve výživě - rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů, uvede jejich využití a podávání z různých hledisek 	Potraviny a nápoje Rozdělení, charakteristika potravin a nápojů, význam ve výživě	60
<ul style="list-style-type: none"> - pečuje o zevnějšek a snaží se o kultivovaný projev - komunikuje jasně, srozumitelně a v souladu s jazykovou formou - uplatňuje společenské chování a profesní vystupování, dodržuje profesní etiku, zdržuje se xenofobních projevů 	Komunikace ve službách Osobnost, vzhled Společenské chování a profesní vystupování	30
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení 	Odbyt a obsluha	297

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku 	<p>Odbytová střediska Význam, úkoly odbytu Členění odbytových středisek Vybavení a zařízení na úseku obsluhy</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu jednotlivce v oblasti osobního prodeje a stravovacích služeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<p>Základy obsluhy Formy a pravidla obsluhy Základní společenská a profesní pravidla</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu odbytového střediska před zahájením, během a po ukončení provozu - ovládá techniku jednoduché obsluhy a její různé formy - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů - ovládá techniku podávání a ošetřování nápojů - chová se profesionálně, řeší možné nehody při obsluze - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - prezentuje a podává jednotlivé druhy jídel a nápojů - pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu, nápoje, udržuje a ošetřuje inventář - orientuje se v jednotlivých druzích inventáře - pracuje s inventářem a umí ho vhodně použít podle způsobu servisu podávaného pokrmu a nápoje - dodržuje hlavní zásady přípravy pracoviště na provoz - uplatňuje znalosti v servisu jídel a nápojů - dokáže vhodně zvolit druh nápoje k pokrmu - vhodně volí inventáře na podávání nápojů a jídel - orientuje se v servisech jednotlivých pokrmů - orientuje se v evidenci objednávek a vyúčtování s hostem za použití výpočetní techniky - dokáže specifikovat prodej jídel v bufetu, samoobsluze - orientuje se ve způsobech předběžné úpravy a přípravě surovin - je seznámen s rozdíly mezi druhy tepelných úprav přípravy pokrmů - sestavuje typickou nabídku pokrmů a jídel pro odbytové středisko - s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu - ovládá organizaci práce na střediscích s rozdílnými systémy obsluhy - používá jednotlivé způsoby obsluhy v odbytových střediscích 	<p>Obsluha Příprava a údržba pracoviště</p> <ul style="list-style-type: none"> - přípravné práce v odbytových střediscích - povinnosti obsluhujícího <p>Organizace práce v různých formách obsluhy</p> <p>Inventář, údržba, použití</p> <ul style="list-style-type: none"> - skleněný inventář - porcelánový inventář - kovový inventář - příbory - prádlo - malý stolní inventář <p>Technika podávání pokrmů a nápojů při jednoduché obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště před zahájením provozu - nošení talířů, podnosů a táčů - inventář na podávání nápojů - návaznost jídel na nápoje - podávání nápojů – teploty - servis nápojů - předcházení nehodám na pracovišti - podávání snídaní, svačin, přesnídávek - servis polévek - servis jídel s kompotem, salátem, přílohou a omáčkou - práce s pokladnou, počítačem - evidence a placení vydaných jídel - systémy obsluhy - prodej jídel v bufetu, samoobsluze, doplňkový prodej 	

	- způsoby obsluhy	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob a dalších poruch s dopadem na výživu 	Výživa Racionální výživa, směry ve výživě	12
	Opakování a procvičování dovedností I. ročníku	36
2. ročník		577
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelní příčiny úrazů, jejich prevenci 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení	14
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty	14
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin a nápojů - vyzná se v označování potravin a nápojů a údajích na etiketě - 	Potraviny a nápoje Využití a zpracování potravin Skladování	35
	Procvičování získaných dovedností z I. ročníku	70
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná typy hostů a ví, jak reagovat na projevy jejich chování, snaží se předcházet konfliktům - řeší běžné i neobvyklé situace s ohledem na individuální zvláštnosti hosta - uplatňuje prostředky verbální a neverbální komunikace 	Komunikace ve službách Typy hostů Verbální a neverbální komunikace	35

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku - aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích kavárny, vinárny, baru - orientuje se v technikách obsluhy kaváren a společensko-zábavních středisek - dokáže popsat výčepní zařízení, druhy piva, vhodný inventář na podávání piva a jeho teplotu podávání - využívá znalostí při sestavování lístků: kavářenských, vinářenských, barových - aplikuje znalosti způsobů obsluhy ve střediscích - dokáže popsat výčepní zařízení, druhy piva, vhodný inventář na podávání piva a jeho teplota podávání – vymazat 2x 	<p>Odbyt a obsluha Odbytová střediska Členění odbytových středisek kavárny společensko-zábavní střediska</p> <ul style="list-style-type: none"> - technika obsluhy v kavárně - technika obsluhy v vinárně - technika obsluhy v baru - kavářenský, vinářenský, barový jídelní a nápojový lístek - obsluha a údržba výčepního zařízení 	<p>364</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska dle gastronomických pravidel a určí způsob obsluhy - s využitím znalostí gastronomických pravidel dokáže sestavit jídelní, nápojový lístek i slavnostní menu - ovládá postupy servisu pokrmů v rámci menu či nabídkových stolů zážitkové gastronomie 	<p>Odbyt Gastronomická pravidla Menu, jídelní a nápojové lístky</p> <ul style="list-style-type: none"> - gastronomická pravidla - druhy jídelních lístků - náležitosti jídelních lístků - menu – druhy - pořadí nápojů na nápojovém lístku <p>Zážitková gastronomie Servis speciálních menu a pokrmů formou menu, nabídkových stolů</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje různé systémy - aplikuje systémy obsluhy podle charakteru a druhu střediska, společenské příležitosti - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	<p>Základy obsluhy Systémy obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - obvodový (rajonový) - vrchního číšníka - francouzský 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá organizaci práce v různých formách obsluhy - volí vhodné formy odbytu a služeb - sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy - aplikuje poznatky při organizaci práce v různých formách obsluhy - dokáže samostatně sestavit jídelní a nápojový lístek - ovládá sestavení menu s vhodnou návazností na nápoje - ovládá techniku složité obsluhy a její různé formy podle prostředí a charakteru akce a společenské příležitosti - zvládá přípravu pracoviště a inventáře na složitý oběd, večeři dle předloženého menu 	<p>Obsluha Organizace práce v různých formách obsluhy</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení snídaní - table d´hote - podávání snídaní, svačin, přesnídávek, obědů, večeří <p>Technika podávání pokrmů a nápojů při složité obsluze</p> <ul style="list-style-type: none"> - složitý oběd, večeře - příprava inventáře - podávání jednotlivých chodů menu 	

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní nácvik dokončování pokrmů před hostem - přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů, pracuje se zúčtovací technikou - vyjmenuje a popíše pomůcky barmana - charakterizuje jednotlivé druhy míšených nápojů - má osvojen sortiment surovin na výrobu míšených nápojů - připravuje a servíruje míšené nápoje - charakterizuje pomůcky číšníka a barmana, pracuje s nimi 	<p>Nácvik vyšší formy složité obsluhy, dokončování pokrmů před hostem</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyšší forma složité obsluhy - zásady překládání pokrmů - dokončování pokrmů před hostem - ochucování, zjemňování, porcování, flambování - příprava dresingů, míchání salátů - výběrové restaurace <p>Vyúčtování</p> <p>Míšené nápoje</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - zná úlohu dietního stravování, charakterizuje hlavní typy léčebných diet - využívá znalostí při sestavování vhodných menu pro dietní stravování 	<p>Výživa Dietní stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - formy servisu dietních pokrmů - menu v dietním stravování 	
	<p>Opakování a procvičování dovedností I. a II. ročníku</p>	45
<p>3.ročník</p>		577
<p>Žák/žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - popíše příklady bezpečnostních rizik, eventuelní příčiny úrazů, jejich prevenci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovně právní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii - aplikuje kritické body v gastronomii - zná možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Hygienické požadavky na provoz společného stravování Hygienické předpisy v gastronomii Kritické body HACCP Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty</p>	14

	Procvičování získaných dovedností z I. a II. ročníku	105
<ul style="list-style-type: none"> - dovede komunikovat jazykově správně v cizích jazycích s hostem - vysvětlí význam informací a komunikace pro podnikání ve službách 	Komunikace ve službách Profesní vystupování a komunikace včetně cizojazyčné	14
<ul style="list-style-type: none"> - jedná a vystupuje společensky ve styku s hosty - je seznámen s ubytovacím zařízením, jeho členěním - volí vhodné formy servisů na hotelové pokoje 	Odbyt a obsluha Odbytová střediska Ubytovací zařízení <ul style="list-style-type: none"> - ubytovací řád - zásady styku s hotelovým hostem - úsek hotelové hospodyně - recepce - vrátnice - hotelová hala Vybavení a zařízení ubytovacího úseku <ul style="list-style-type: none"> - hotelové pokoje - ostatní zařízení hotelu 	340
<ul style="list-style-type: none"> - zajistí přípravu a realizaci gastronomické akce - ovládá přijmutí objednávky, orientuje se v kalkulaci cen gastronomických akcí - charakterizuje jednotlivé druhy společenských setkání - volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti - uvede způsoby vyúčtování s hostem, vysvětlí vyúčtování tržeb - profesionálně jedná v souladu se společenským chováním 	Základy obsluhy Zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny <ul style="list-style-type: none"> - slavnostní hostiny - s nabídkovým pultem-recepce - raut - koktejlové společnosti - odpoledního čaje - číše vína - zahradní slavnosti - výletu na lodi - prezentačních plesů Slavnostní hostiny Organizační zajištění akcí <ul style="list-style-type: none"> - dokumentace pro slavnostní hodiny: objednávky, rozpočet, slavnostní menu - pracovní příkaz, soupis inventáře, zasedací pořádek, plán místnosti - popis obsluhy, vyúčtování - příprava místností, tvary tabulí - prostírání slavnostních tabulí, výzdoba - zakládání inventáře, příprava příručních a servírovacích stolů - příprava přilehlých místností 	

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá technologické postupy výroby vín, země a oblasti distribuce vín - aplikuje zásady enogastronomie - má osvojen odborný servis vín - používá pomůcky vhodné k odbornému servisu vín 	<ul style="list-style-type: none"> - vypracování slavnostního menu - slavnostní obsluha, organizace práce při slavnostní hostině - podávání jednotlivých chodů složitého menu - práce po skončení hostiny <p>Gastro víno Práce someliera</p>	
	<p>Opakování a procvičování dovedností I., II. a III. ročníku příprava k ZZ</p>	90