|  |  |
| --- | --- |
| **Názov predmetu** | **Odborný výcvik** |
| **Časový rozsah výučby** | Prvý ročník: 15 hodín týždenne  Druhý ročník: 15 hodín týždenne  Tretí ročník: 17,5 hodín týždenne |
| **Kód a názov učebného odboru** | 6444 H čašník/servírka |
| **Vyučovací jazyk** | maďarský jazyk |

**Charakteristika predmetu**

Obsah výučby vychádza zo vzdelávacej oblasti *„Technologické a technické vzdelávanie“* ŠVP 64 Ekonomika a organizácia, obchod a služby. Praktická príprava sa realizuje podľa súčastne platnej legislatívy, čo je podmienkou vykonania záverečnej skúšky. Jeho výučba je orientovaná do 1. 2. a 3. ročníka štúdia. Odborný predmet odborný výcvik v učebnom odbore 6444 H , čašník/servírka bezprostredne nadväzuje na teoretické vyučovanie.

Učivo sprostredkuje žiakovi základné povinnosti pracovníkov výrobných odbytových a ubytovacích stredísk prevádzok gastronomických zariadení. Učí ho spôsobom ochrany zdravia pri práci a popisuje najčastejšie zdroje a príčiny pracovných úrazov. Žiak sa učí základom prvej pomoci pri úrazoch. Obsah učiva zahŕňa hygienické normy osobnej hygieny, hygieny na pracovisku, popis prevádzkovej jednotky , so zariadením výrobných odbytových a ubytovacích stredísk. Učivo je zamerané aj na význam a uplatňovanie predpisov HACCP a jeho aplikácii v praxi.

Obsah učiva sa zameriava na charakterizovanie strediska, na organizačnú štruktúru a organizačnú kultúru pracovníkov a ich pracovnú náplň. Zameriava sa na prípravu strediska pred začatím prevádzky, na pracovné činnosti počas prevádzky strediska a pracovné činnosti po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi tovarom, ale aj strojmi, zariadeniami a ostatným inventárom, ktoré sa používajú pri príprave jedál a nápojov. Žiak dokáže vykonávať základné výpočty kalkulácií spotreby surovín a materiálov.

Učivo sa zameriava na všetky fázy, ktoré súvisia s prípravou jedál a nápojov – predbežnú úpravy základných surovín, úpravy a spracovania mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb, spôsoby používania polotovarov pri príprave jedál a nápojov, prípravy pokrmov teplej a studenej kuchyne podľa receptúr, prípravy minútkových pokrmov a špecialít, prípravy pokrmov národných kuchýň a ďalších špecialít, prípravy pokrmov pre rýchle stravovanie, prípravy pokrmov pre diétne stravovanie, prípravy múčnikov ,prípravy teplých nápojov. V súvislosti prípravou jedál sa žiaci naučia správne techniky expedície a estetickej úpravy jedál v bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach.

Základným cieľom je umožniť žiakov získať zručnosti s osobitným zameraním na kvalitu poskytovaných služieb, techniku stolovania a obsluhy. Obsah učiva sa zameriava na prípravu odbytového strediska, na pracovné činnosti počas a po ukončení prevádzky. Žiak sa naučí uplatňovať základné postupy pri manipulácii so surovinami, materiálmi tovarom, ako aj strojmi a zariadením. Oboznámi sa s inventárom a naučí sa ho správne používať. Učivo umožní žiakom vedieť zostaviť jedálny a nápojový lístok a zostaviť menu pre rôzne príležitosti. Žiak sa naučí správne zásady uvádzania hostí k stolom a správny spôsob informovania hostí o ponuke a pri výbere jedál.

Základným cieľom je umožniť žiakovi získať zručnosti a osobitným zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb v ubytovacích zariadeniach. Obsah učiva sa zameriava na prípravu ubytovacieho zariadenia, na pracovné činnosti počas poskytovania služieb a po obchode hosťa.

Učivo charakterizuje organizáciu a zariadenie pracoviska. Zameriava sa na precvičovanie bežnej činnosti prevádzky, údržby pracovných strojov, zariadení a inventáru, na organizáciu práce pri práci na strojoch a zariadeniach.

Obsah učiva sa zameriava na precvičovanie hlavných výrobných a pracovných postupov. Žiak absolvuje prakticky nácvik manipulácie so surovinami, materiálom a tovarom a praktickí nácvik základných technologických postupov

Obsah učiva sa zameriava na spoločenské pravidlá, správanie sa v spoločnosti, ďalej na nácvik psychologického rozhovoru so zákazníkom a na právanie sa k zákazníkom. Žiak sa naučí zvládnuť komunikáciu s hosťom, dodržiavanie spoločenských zásad. Súčasťou učiva je aj riešenie bežných a mimoriadnych situácii pri práci s hosťom a uplatňovanie etických zásad komunikácie s klientmi, zákazníkmi a spolupracovníkmi a dôsledné zachovávanie diskrétnosti.

Učivo sa zameriava na prakticky nácvik aplikácie na základných obchodných – podnikateľských aktivít vo výrobných a odbytových prevádzkach gastronomických zariadení a v ubytovacích službách. Žiak si osvojí zásady organizácie prace v gastronomických a ubytovacích prevádzkach.

# Ciele vyučovacieho predmetu

Stolovanie je súčasť gastronómie ktorá sa zaoberá teoretickými vedomosťami, praktickými zručnosťami a návykmi konzumovania jedál a nápojov. Cieľom predmetu je poskytnúť žiakom komplexný súbor vedomosti a histórií, vývoji a zúčastnosti stravovacích služieb v nadväznosti na medzipredmetové vzťahy. Témy sú rozdelené do kapitol a podkapitol tak, aby ste ich mohli preberať jednotlivo aj samostatne. Na ich konci sú uvedené otázky a doplňovačky, ktoré slúžia ako spätná väzba vzhľadom na prebraté učiva. Úlohy motivujú k štúdiu predmetu a vytvoreniu portfólia, ktoré je vítanou študijnou pomôckou. Ich postupným plnením sa naučíte samostatne pracovať.

**Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:**

Vo vyučovacom predmete technika obsluhy využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

*Schopnosti riešiť problémy*

* rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie, degustovanie a pod.),
* :vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich vzdelávaní,
* hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky neviedli k cieľu,
* posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
* korigovať nesprávne riešenia problému,
* používať osvojené metódy riešenia problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

*Spôsobilosti využívať informačné technológie*

* získavať informácie v priebehu ich odborného vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
* zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

**Stratégia vyučovania**

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Úvod do predmetu** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov |
| **Nácvik prac. činnosti spojených s prípravou odbyt. strediska** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Nácvik zákl. pravidiel spol.**  **správania a osobnosť čašníka** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov. Práca s knihou |
| Jednoduchá obsluha | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Náležitosti jedálneho a nápojového lístka** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Nácvik jednoduchej obsluhy** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Prípravné práce pred prevádzku** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Základná forma zložitej obsluhy** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Obsluha hotelovej hale a na etáži** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách** | Informačnoreceptívna - výklad  Reproduktívna – rozhovor  Heuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Obsluha a údržba pivného zariadenia** | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici** | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Nácvik obsluhy v kaviarni** | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Organizácia práce v ubytovacích strediskách** | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Slávnostné stlovovanie** | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |
| **Príprava a podávanie miešaných nápojov** | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov | Frontálna výučba  Frontálna a individuálna práca žiakov  Skupinová práca žiakov |

**Učebné zdroje**

Na podporou a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Odborná literatúra** | **Didaktická technika** | **Materiálne výučbové prostriedky** | **Ďalšie zdroje**  (internet, knižnica, ... |
| **Úvod do predmetu** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009 | PC, Tabuľa  Interaktívna tabuľa | Nástenné obrazy  Schéma | Internet  CD – zdroje |
| **Nácvik prac. činnosti spojených s prípravou odbytového strediska** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa,videotechnika | Nástenné obrazy  Schéma  Chemické tabuľky | Internet  CD – zdroje potravín |
| **Nácvik zákl. pravidiel spol.**  **správania a osobnosť čašníka** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Schéma  Chemické tabuľky | Internet  CD – zdroje potravín |
| Jednoduchá obsluha | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa, videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Náležitosti jedálneho a nápojového lístka** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie živočíšnych organizmov  internet |
| **Nácvik jednoduchej obsluhy** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Vzorky surovín  Degustácia | CD – zdroje potravín |
| **Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD zdroje  internet |
| **Prípravné práce pred prevádzku** | Gustav Salač – Mária Śimková  Dr.Csizmadia László  A vendéglátóipari értékesítés alapismeretei  Kőzgazdasági és jogi Könyvkiadó Bp  1981 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Schéma | Internet  CD – zdroje |
| **Základná forma zložitej obsluhy** | Dr.Csizmadia László – DR Oláh Péter Felszolgálási ismeretek  Kőzgazdasági és jogi Könyvkiadó Bp  1981 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Schéma  Chemické tabuľky | Internet  CD – zdroje potravín |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy** | Voleszák Zoltán: Pincér ismeretek 24 tételben  OE Voleszák Sopron 2007 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Schéma  Chemické tabuľky | Internet  CD – zdroje potravín |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách** | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a Gálavacsoráig  OE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy** | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a Gálavacsoráig  OE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa, videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Obsluha hotelovej hale a na etáži** | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a Gálavacsoráig  OE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa,videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách** | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a Gálavacsoráig  OE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa, videotech. | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Obsluha a údržba pivného zariadenia** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Nácvik obsluhy v kaviarni** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Organizácia práce v ubytovacích strediskách** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |
| **Slávnostné stolovanie** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretek  Nonprofit Kft. Sopron 2009  Ónódi F.- Török I.  Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC  Interaktívna tabuľa  Tabuľa  Videotechnika | Nástenné obrazy  Vzorky surovín  Degustácia | CD – spracovanie rastlinných plodov  internet |

**ROČNÍK: PRVÝ**

**Rozpis učiva predmetu: Odborný výcvik - čašník/servírka**

**15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Názov tematického celku – vrátane tém*** | ***Počet hodín*** | ***Medzi***  ***predmetové vzťahy*** | ***Očakávané vzdelávacie výstupy resp. kritériá hodnotenia*** | ***Metódy vyučovania/učebné pomôcky*** | ***Metódy hodnotenia*** | ***Prostriedky hodnotenia*** |
| **Úvod do predmetu**  - Zákl. ustanovenia práv. noriem bezpečnosti a ochrana zdravia pri práci  - Riadenie a zabezpečovanie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci v organizácii  - Zodpovednosť pracovníkov za BOZP  **-** Oboznámenie s organizačným usporiadaním SOU so zreteľom na pracoviská so zvýšeným nebezpečenstvom úrazu  - Bezpečnosť a ochranazdravia pri práci  - Hygiena práce  **-** Druhy ohrozovania pri práci a spôsoby ochrany pracovníkov  - Rizikové pracoviská  - Prvá pomoc pri úrazoch  **-** Osobná hygiena a jej význam | 40 | - STL  - TECH | **Žiak je schopný:**  **-** Vedieť a dodržiavať bezpečnosť a ochranu zdravie pri práci  - Starať sa o bezpečnosť a zdravie pracujúcich po stránkovej a vecnej  - Obsluhovať pracovné stroje  - Vedieť a dodržiavať hygienu práce  - Vedieť vysvetliť pojem hygienu a jej význam  - Poskytnúť prvú pomoc  - Vedieť a dodržiavať hygienické zásady pracoviska | Ukážky | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| **Nácvik prac. činnosti spojených s prípravou odbyt. strediska**  **-**prípravné práce pracovníkov strediska  -oboznámenie sa so zariadením  zoznámenie sa s jednotlivými druhmi inventáru  -rozdelenie inventáru  reštauračný inventár  -malý stolový inventár  -pomocný inventár  - zariadenie odbytového strediska  - príprava odbytového strediska pred začatím prevádzky  - základné povinnosti obsluhujúcich  pomôcky potrebné pri obsluhe, ich ošetrovanie a používanie | 132 | -STL  -STL | Rozoznať a vysvetliť základné rozdelenie inventára.  Vedieť nové gastronomické výrazy  Správne rozoznať nové druhy reštauračného inventáru.  Vedieť náležitosti a ošetrovanie porcelánového inventára  Uviesť zariadenie, ktorým by reštaurácia mala zariadiť  vysvetliť prípravné práce pred začatím prevádzky  vedieť charakterizovať základné povinnosti obsluhujúcich  popísať postup jednotlivých činností | Ukážky  Ukážky | Ústne skúšenie  Ústne skúšenie | Ústne odpovede  Ústne odpovede |
| **Nácvik zákl. pravidiel spol.**  **správania a osobnosť čašníka**  - Spoločenská výchova  - Spoločenské pravidlá  - Správanie sa a vystupovanie čašníka  - Správanie sa v styku s hosťom  - Konverzácia s hosťom  - Osobnosť v spoločenských situáciách  - Dynamické vlastnosti osobnosti  - Typy temperamentu  - Správanie sa k hosťom | 40 | - SPK  - STL | - Vedieť vymenovať desať najdôležitejších pravidiel správania sa čašníka na pracovisku a vyznačiť kľúčové slová a výrazy  - Odôvodniť potrebu dodržiavania týchto pravidiel  - Vedieť dramatizovať situácie: chôdza muža a ženy, chodenie po schodoch  - Vedieť dramatizovať rozhovor čašníka s hosťom  - Aplikovať rozhovor na vybrané typy hostí  - Zostaviť rozhovor čašníka s nesmelým hosťom | Ukážky  Nacvičovanie | Ústne skúšanie | Ústne odpovede |
| Jednoduchá obsluha - Hlavné zásady obsluhy  - Základné pravidlá obsluhy  - Základné pravidlá pri podávaní pokrmov  - Základné pravidlá pri podávaní nápojov  - Technika obsluhy  - Nosenie tanierov  - Nosenie podnosov  - Predchádzanie nehodám pri obsluhe, ich náprava  - Udržiavanie pracoviska počas prevádzky.  - Evidencia a platenie vydaných jedál a nápojov  - Nácvik práce: pokladnicou  - Práca po skončení prevádzky  - Obsluha v reštauráciách  - Zásady obsluhy  - Používanie inventára  - Pravidlá obsluhy  - Servis nápojov  - Servis jedál  - Odnášanie upotrebeného inventára | 225 | -STL  -STL  -HP, UCT | **Žiak je schopný:**  - Opísať správny postup, ktorým by riešili neplatiacich hostí  - Znázorniť vybrané pravidlá servírovania pokrmov  - Znázorniť a precvičovať postup pri zbieraní inventára  - Precvičovať si nosenie tanierov, tácok a podnosov  - Vedieť význam evidovaných jedál a nápojov, expedovaných z výr, strediska  - Vedieť základné povinnosti  - Uviesť činnosti, ktoré vykonávame po ukončení prevádzky a ich význam pre ďalšiu prevádzku  - Vedieť vymenovať jednotlivé spôsoby obsluhy  - Opísať spôsob podávania jedál a nápojov  - Odôvodniť základnú požiadavku kladenú na predjedlá  - Opísať spôsoby podávania jedál  - Vysvetliť a precvičovať | Ukážky  Nacvičovanie | Praktické hodnotenie | Formálne hodnotenie  Formálne hodnotenie |
| **Náležitosti jedálneho a nápojového lístka**  - Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku  - Gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku  - Menu lístky | 58 | POV  STL | **Žiak je schopný:**  - Vedieť ktoré funkcie plní jedálny a nápojový lístok  - Uviesť, ktoré náležitosti má obsahovať jedálna a nápojový lístok  - Odôvodniť gastronomické poradie konzumovania jedál a nápojov  - Vysvetliť pravidlá zostavovania menu  - Vymenovať pravidlá priraďovania nápojov k pokrmom  - Vytvoriť jednostránkové menu pri príležitosti bežného obeda | Ukážky | Praktické hodnotenie  Ústne skúšanie | Formálne hodnotenie  Ústne odpovede |

***Použitá literatúra:***

1. Felszolgálási ismeretek I. – Dr. Csizmadia László – Oláh Péter
2. Stolovanie I. – Gustav Salač - Šinlaová

**ROČNÍK: DRUHÝ**

**Rozpis učiva predmetu: Odborný výcvik - čašník/servírka**

**15 hodín týždenne, spolu 495 vyučovacích hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku** | **Počet hodín** | **Medzipredmeto-vé vzťahy** | **Očakávané vzdelávacie výstupy resp. kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov** | **Metódy vyučovania /učebné pomôcky*/*** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Nácvik jednoduchej obsluhy**  -príprava inventára  -príprava pracoviska  -servis a teplota studených nápojov  -servis teplých nápojov  -servis jedál | 66 | STL  TECH | **Žiak je schopný:**  -pripraviť inventár  -pripraviť pracovisko  -servírovať studené nápoje  -servírovať teplé nápoje  -servírovať jedlá | -stolový inventár | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | -ústne odpovede  -hodnotenie výkonu |
| **Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy**  -reštauračný spôsob obsluhy  -kaviarenský spôsob obsluhy  -barový spôsob obsluhy  -slávnostný spôsob obsluhy  -banketový systém obsluhy  -formy predaja jedál a nápojov v bufete, v automate a v samoobsluhe | 78 | STL | **Žiak je schopný:**  -obsluhovať v rozličných systémoch | - ukážky  -inventár | ústne skúšanie  -praktické hodnotenie |  |
| **Prípravné práce pred prevádzku**  Podávanie raňajok  -druhy raňajok  -raňajkový lístok  -príprava pracoviska na raňajky  -servis jednoduchých raňajok  -servis raňajok table ďhôte  Podávanie desiatej a olovrantu  -príprava pracoviska a príručného stola na desiatu a olovrant  -servis desiatej a olovrantu  Podávanie obedov  -príprava pracoviska a príručného stola na podávanie jednoduchých obedov  -servis predjedál  -servis polievok  -servis hlavných jedál a nápojov  -servis jedál z rýb a hydiny  -servis dezertov | 192 | STL | **Žiak je schopný:**  -vymenovať druhy raňajok  -pripraviť raňajkový lístok  -pripraviť pracovisko na raňajky  -servírovať jednoduché raňajky  -servírovať raňajok table ďhôte  **Žiak je schopný:**  -pripraviť pracovisko a príručný stôl na desiatu a olovrant  -servírovať desiatu a olovrant  **Žiak je schopný:**  -pripraviť pracovisko a príručný stôl na podávanie jednoduchých obedov  -servírovať predjedlá pred  -servírovať polievky  -servírovať hlavné jedlá a nápoje  -servírovať jedlá z rýb a hydiny  -servírovať dezerty | -ilustrácia  -ukážky  -malý stolový inventár  -ukážky  -ilustrácie  -malý stolový inventár  -ukážky  -veľký stolový inventár | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie  praktické hodnotenie  praktické hodnotenie | -ústne odpovede  -hodnotenie výkonu  hodnotenie výkonu  ústne odpovede  -hodnotenie výkonu |
| **Základná forma zložitej obsluhy**  -zostavovanie menu zložitých raňajok, obedov a večerí  -príprava pracoviska a príručného stola  -podávanie aperitívov a ostatných nápojov  -podávanie kávy a digestívu  -pravidlá práce pri stole hosťa  -práca po skončení prevádzky | 72 | STL | **Žiak je schopný:**  -zostaviť menu zložitých raňajok, obedov a večerí  -pripraviť pracovisko a príručný stôl  -podávanie aperitívov a ostatných nápojov  -podávanie kávy a digestívu  -pravidlá práce pri stole hosťa  -práca po skončení prevádzky | -ukážky  -ilustrácia  -stolový inventár | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | -ústne odpovede  -hodnotenie výkonu |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy**  -dokončovanie, dochucovanie jedál pred zrakom hosťa  -flambovanie, tranšírovanie a filetovanie  -fondue | 48 | STL | **Žiak je schopný:**  - dokončovať jedlá pred zrakom hosťa  -flambovať, tranšírovať a filetovať  -servírovať fondue | -ukážky | -praktické hodnotenie | -hodnotenie relatívneho výkonu |
| **Obsluha hotelovej hale a na etáži** | 39 | STL | **Žiak je schopný:**  - vedieť spôsoby podávania konzumácie jednotlivých druhov hotelovej hale a na etáži | -výklad  -ukážka | -ústne skúšanie  -praktické hodnotenie | -ústne odpovede  -hodnotenie výkonu |

**Použitá literatúra:**

1. Felszolgálási ismeretek I. – Dr. Csizmadia László – Oláh Péter
2. Stolovanie I. – Gustav Salač - Šinlaová

**Ročník: TRETÍ**

**Rozpis učiva predmetu Odborný výcvik - čašník/servírka**

**17,5 hodín týždenne, spolu 525 vyučovacích hodín**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov tematického celku – vrátane tém** | **Počet hodín** | **Medzi-predme-tové vzťahy** | **Očakávané vzdelávacie výstupy resp. kritériá hodnotenia** | **Metódy vyučovania / učebné pomôcky** | **Metódy hodnotenia** | **Prostriedky hodnotenia** |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských stredísk**  **-**druhy zábavných stredísk a ich vybavenie  -spôsoby obsluhy | **39** | **STL** | -rozdeliť zábavné strediská a ich vybavenie  -obsluhovať v rôznych systémoch | -výklad  - ukážka | -ústne skúšenie  -praktické hodnotenie | -ústne odpovede  -hodnotenie výkonu |
| **Obsluha a údržba pivného zariadenia**  - Pivo a pivné zariadenia  - Narážanie, čapovanie,  - Ošetrovanie piva  - Práca vo výčape  - Zásady hygieny a bezpečnosť pri práci  - Hygiena pivného zariadenia | 58 | SPK | **Žiak je schopný:**  - správne vysvetliť všeobecné pivné zariadenia,  - osvojiť si zásady, pravidlá podávania piva  - riešiť problémy narážaní, čapovaní,  osvojiť si údružbu a skladovanie piva  - správne vysvetliť pojem hygiena a jej význam  - zvládnuť základné hygienické a bezpečnostné požiadavky  správne vymenovať základné pravidlá osobnej hygieny | - ilustrácia  - výklad  - riadený rozhovor | - písomné skúšanie  - ústne skúšanie | - test  - ústne odpovede |
| **Nácvik obsluhy vo vinárni**  **a práce vo vinnej pivnici**  - História vína  - Druhy vinárni a ich zariadenie  - Práca vo vinnej pivnici  - Ošetrovanie a skladovanie vína  - Chyby a choroby vína | 58 | SPK | **Žiak je schopný:**  -charakterizovať zásady gastronomických pravidiel  -uviesť náležitosti jedálneho lístku  -odôvodniť gastronomické poradie konzumovania jedál a nápojov  -správne zoradiť jedálny a nápojový lístok | - výklad | -písoné skúšanie  -ústne skúšanie | -didaktický test  -ústna odpoveď |
| **Nácvik obsluhy v kaviarni**  Inventár a zariadenie:  - inventár a zariadenie v kaviarni  - kaviarenský inventár  - obsluha v kaviarni  - podávanie jedál a nápojov  - v kaviarni  - podávania špeciálnych druhov  kávy  - obsluha v herni | 58 |  | **Žiak je schopný:**  - bez problémov charakterizovať hlavné zásady obsluhy v kaviarni  - naučiť sa správne nosenie potrebný inventár  - opísať postup obsluhy v kaviarni  - uviesť význam evidencie  - uviesť činnosti vykonávané po ukončení prevádzky a ich význam  - precvičovať postup pri evidencii inventára | - výklad  - ilustrácia    - Workshop | - písomné skúšanie  - ústne skúšanie | - didaktický test cieľových otázok  - reflexia |
| **Organizácia práce v ubytovacích strediskách**  - Význam ubytovacích zariadení,  - Hotelový poriadok  - Povinnosti recepčného  - Práca etážového čašníka  - Ostatné služby | 60 | STL  CR | **Žiak je schopný:**  - charakterizovať zásady hotelových služieb  - vedieť hotelový poriadok  - osvojiť si zásady služieb | - výklad  - ilustrácia /DVD/ | - písomné skúšanie | - didaktický test cieľových otá |
| Slávnostné stolovanie - Význam a druhy hostín  - Pripájanie objednávok  - Zostavovanie slávnostného menu  - Vyúčtovanie hostiny | 175 | STL  TECH | **Žiak je schopný:**  - uviesť náležitosti jedálneho lístku  - odôvodniť gastronomické poradie konzumovania jedál a nápojov  - správne zoradiť jedálny a nápojový lístok | - výklad | - písomné skúšanie  - ústne skúšanie | - didaktický test cieľových otázok  - ústne odpovede |
| **Príprava a podávanie miešaných nápojov**  - Miešané nápoje  - Druhy miešaných nápojov  - Pomôcky barmana  - Druhy pohárov na miešaných nápojov | 70 | PV  STL  OV | **Žiak je schopný:**  - Vedieť jednotlivé druhy  - Miešaných nápojov  - Vedieť vymenovať pomôcky  barmana | - ilustrácia /DVD/ | - písomné skúšanie | - didaktický test cieľových otázok |

**Použitá literatúra:**

1. Felszolgálási ismeretek I. – Dr. Csizmadia László – Oláh Péter
2. Stolovanie I. – Gustav Salač - Šinlaová

**Všeobecné pokyny hodnotenia:**

Pri každom hodnotení tematického celku používame všeobecné kritériá a klasifikáciu uvedenú v tomto ŠkVP (pre jednotlivcov, skupinu, pre ústne a písomné práce). Príprava didaktických testov, cieľových otázok pre skupinové práce, písomné cvičenia a frontálne skúšanie pripravuje vyučujúci v rámci tematických listov.Po ukončení posledného tematického celku v danom vyučovacom predmete pripraví vyučujúci súborný didaktický test na overenie komplexných vedomostí a zručností žiakov. Otázky v didaktickom teste nesmú prevýšiť stanovenú úroveň vzdelávacích výstupov v jednotlivých tematických celkoch. Kritériá hodnotenia musia byť súčasťou didaktického testu. Žiaci budú s nimi oboznámení až po absolvovaní didaktického testu. Hodnotiacu škálu si volí vyučujúci. Žiak má možnosť didaktický test opakovať, ak bol v prvom didaktickom teste neúspešný. Termín opakovania didaktického testu sa dohodne medzi skúšajúcim a žiakom. Výsledky didaktického testu sú významnou súčasťou sumatívneho hodnotenia a uchovávajú sa za dobu štúdia žiaka.