|  |  |
| --- | --- |
| **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 - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakov |
| **Nácvik prac. činnosti spojených s prípravou odbyt. strediska** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov  |
| **Nácvik zákl. pravidiel spol.****správania a osobnosť čašníka** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov. Práca s knihou |
| Jednoduchá obsluha | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Náležitosti jedálneho a nápojového lístka** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Nácvik jednoduchej obsluhy** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Prípravné práce pred prevádzku** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov , Práca s knihou |
| **Základná forma zložitej obsluhy** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovor | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakov |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Obsluha hotelovej hale a na etáži**  | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách** | Informačnoreceptívna - výkladReproduktívna – rozhovorHeuristická - rozhovor, riešenie úloh | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Obsluha a údržba pivného zariadenia** | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici**  | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Nácvik obsluhy v kaviarni** | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Organizácia práce v ubytovacích strediskách** | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Slávnostné stlovovanie**  | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov |
| **Príprava a podávanie miešaných nápojov**  | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová práca žiakov | Frontálna výučbaFrontálna a individuálna práca žiakovSkupinová 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 ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009 | PC, Tabuľa Interaktívna tabuľa  | Nástenné obrazySchéma | Internet CD – zdroje  |
| **Nácvik prac. činnosti spojených s prípravou odbytového strediska** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľa,videotechnika | Nástenné obrazySchémaChemické tabuľky | Internet CD – zdroje potravín  |
| **Nácvik zákl. pravidiel spol.****správania a osobnosť čašníka** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazySchémaChemické tabuľky | Internet CD – zdroje potravín  |
| Jednoduchá obsluha | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľa, videotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Náležitosti jedálneho a nápojového lístka** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie živočíšnych organizmovinternet |
| **Nácvik jednoduchej obsluhy** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Vzorky surovínDegustácia | CD – zdroje potravín |
| **Činnosti v jednotlivých spôsoboch a systémoch obsluhy** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD zdrojeinternet |
| **Prípravné práce pred prevádzku** | Gustav Salač – Mária Śimková Dr.Csizmadia LászlóA vendéglátóipari értékesítés alapismereteiKőzgazdasági és jogi Könyvkiadó Bp1981 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika  | Nástenné obrazySchéma | Internet CD – zdroje  |
| **Základná forma zložitej obsluhy** | Dr.Csizmadia László – DR Oláh Péter Felszolgálási ismeretekKőzgazdasági és jogi Könyvkiadó Bp1981 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazySchémaChemické tabuľky | Internet CD – zdroje potravín  |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy** | Voleszák Zoltán: Pincér ismeretek 24 tételbenOE Voleszák Sopron 2007 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazySchémaChemické tabuľky | Internet CD – zdroje potravín  |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách**  | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a GálavacsoráigOE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Vyššia forma zložitej obsluhy**  | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a GálavacsoráigOE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC Interaktívna tabuľaTabuľa, videotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Obsluha hotelovej hale a na etáži**  | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a GálavacsoráigOE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC Interaktívna tabuľaTabuľa,videotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Obsluha v zábavných a spoločenských strediskách**  | Mészáros Tibor-Voleszák Zoltán:  Villásreggelitől a GálavacsoráigOE VoleszákZoltán Sopron 2004 | PC Interaktívna tabuľaTabuľa, videotech.  | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Obsluha a údržba pivného zariadenia** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Nácvik obsluhy vo vinárni a práce vo vinnej pivnici** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Nácvik obsluhy v kaviarni** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Organizácia práce v ubytovacích strediskách** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |
| **Slávnostné stolovanie** | Voleszák Zoltán: Felszolgáló ismeretekNonprofit Kft. Sopron 2009Ónódi F.- Török I.Képzőművészeti Kiadó 2009 | PC Interaktívna tabuľaTabuľaVideotechnika | Nástenné obrazyVzorky surovínDegustácia | CD – spracovanie rastlinných plodovinternet |

**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 inventárureštauračný inventár-malý stolový inventár-pomocný inventár- zariadenie odbytového strediska- príprava odbytového strediska pred začatím prevádzky- základné povinnosti obsluhujúcichpomôcky potrebné pri obsluhe, ich ošetrovanie a používanie | 132 | -STL-STL | Rozoznať a vysvetliť základné rozdelenie inventára.Vedieť nové gastronomické výrazySprávne rozoznať nové druhy reštauračného inventáru.Vedieť náležitosti a ošetrovanie porcelánového inventáraUviesť zariadenie, ktorým by reštaurácia mala zariadiťvysvetliť prípravné práce pred začatím prevádzkyvedieť charakterizovať základné povinnosti obsluhujúcichpopísať postup jednotlivých činností | UkážkyUkážky | Ústne skúšenieÚstne skúšenie | Ústne odpovedeÚstne 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 | UkážkyNacvičovanie | 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  | UkážkyNacvičovanie | Praktické hodnotenie | Formálne hodnotenieFormálne hodnotenie |
| **Náležitosti jedálneho a nápojového lístka**- Gastronomické poradie jedál na jedálnom lístku- Gastronomické poradie nápojov na nápojovom lístku- Menu lístky | 58 | POVSTL | **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 hodnotenieÚstne skúšanie | Formálne hodnotenieÚstne 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 | STLTECH | **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 ďhôtePodávanie desiatej a olovrantu-príprava pracoviska a príručného stola na desiatu a olovrant-servis desiatej a olovrantuPodávanie 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 hodnoteniepraktické hodnoteniepraktické hodnotenie | -ústne odpovede-hodnotenie výkonuhodnotenie výkonuústne 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 požiadavkysprávne 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 | STLCR | **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 | STLTECH | **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 | PVSTLOV | **Žiak je schopný:**- Vedieť jednotlivé druhy- Miešaných nápojov- Vedieť vymenovať pomôckybarmana | - 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.