



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **UČEBNÍ OSNOVY PŘEDMĚTU TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

## UČEBNÍ OSNOVY

<b>Název předmětu:</b>	<b>TECHNIKA OBSLUHY A SLUŽEB</b>				
<b>Ročník:</b>	<b>I.</b>	<b>II.</b>	<b>III.</b>	<b>IV.</b>	<b>Celkem</b>
<b>Počet hodin:</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>

### POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Cílem předmětu je seznámit studenty s historií gastronomie, inventářem na úseku obsluhy, přípravou provozu a způsoby obsluhy včetně organizace práce; poskytnout jim vědomosti z oblasti společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie.

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, preferencí

Výuka techniky obsluhy a služeb směřuje k tomu, aby žáci pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali normy a technologické postupy, neplýtvali materiálními hodnotami, dodržovali zásady BOZP, vážili si práce jiných lidí a byli schopni kriticky se dívat na výsledky své práce

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Gastronomie v RVP.

V prvním ročníku se seznamují žáci s historií oboru, základy společenské výchovy, bezpečností práce a hlavně hygienou práce.

Výuka je doplněna o praktické vyučování, žáci se seznámí s jednoduchou obsluhou ve školních prostorách.

V druhém ročníku je výuka zaměřena na složitou obsluhu, praktickou i teoretickou přípravu.

Dvouleté studium tohoto předmětu žáci završují projektovými společenskými akcemi pro rodiče, sponzory a odbornou a širokou veřejnost, při kterých předvedou některé ze získaných kompetencí.

Součástí výuky je i kurz Sommelier.

Předmět je doplněn praktickými ukázkami servisu, prezentace gastronomických firem, odbornými exkurzemi a odbornými kurzy.

Předmět navazuje na Techniku přípravy pokrmu a Techniku odbytu.

## Pojetí výuky

### Forma výuky:

- skupinové vyučování
- praktická cvičení
- využívání informačních medií
- využívání veškerého inventáře
- učitel – konzultant
- krizové situace a jejich řešení
- samostatná rozhodnost a tvořivost
- kurz Sommelier

## Hodnocení výsledků žáků

Průběžné hodnocení teoretických znalostí a praktických dovedností. 1. i 2. pololetí je zakončeno srovnávacím testem z teorie. Praktická činnost je v 1 ročníku zakončena přípravou jednoduchého menu, ve 2. ročníku složitým menu.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu jsou rozvíjeny tyto klíčové kompetence:

**Kompetence k učení:** znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

**Kompetence k řešení problémů:** spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

**Personální a sociální:** přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i ke vzdělávání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

**Průřezové téma:** Člověk a svět práce: zorientovat se ve službách zaměstnanosti

## ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tématický celek
<b>1. ročník</b>	
<b>Žák/žákyně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o počátcích gastronomie a následného postupu</li> <li>- používá zásady společenského chování i na mezinárodní úrovni,</li> <li>- dovede je v praxi používat</li> <li>- má přehled o uplatnění na trhu práce a jaké trendy právě zaměstnavatel vyhledává</li> </ul>	<b>Úvod.</b> Historie pohostinství a následné rozvíjení gastronomických služeb. Společenská výchova.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá zásahy hygieny práce</li> <li>- seznámí se s pravidly BOZP a aktivně je používá</li> <li>- klade důraz na estetiku práce</li> <li>- seznámí se se základními psychologickými aspekty práce číšníka a s krizovými situacemi</li> </ul>	<b>Hygiena, estetika a bezpečnost.</b> Hygiena práce a osobní hygiena, hygiena a bezpečnost práce na pracovišti, estetika práce v oboru, psychologie číšníka.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozeznává potřebný inventář při jednoduché obsluze, naučí se ho používat a správně zakládat na stůl</li> <li>- seznámí se na modelových situacích s přístupem obsluhy a chováním hostů při společenských akcích</li> </ul>	<b>Stolování.</b> Chování při jídle a používání inventáře. Chování hostů při společenských akcích.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s ostatními provozy v gastronomické činnosti</li> <li>- rozezná části odbytu, výroby, ubytování a ostatní střediska, která mohou být na různých provozovnách</li> </ul>	<b>Rozdělení pracovišť v hotelu – provozovně.</b> Odbyt, výroba, ubytování a ostatní střediska.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá jak restauračního prádlo, tak stolový a sedací inventář</li> <li>- založí jídelní příbory, drobný stolní inventář vhodně a esteticky</li> <li>- přiřadí správně inventář na pokrmy a nápoje, zároveň se naučí využívat pomocné stoly a vozíky</li> </ul>	<b>Inventář a zařízení na úseku obsluhy.</b> Stolové a sedací zařízení, restaurační prádlo, příbory – jídelní, překládací, drobný stolní inventář, pomocný inventář inventář na pokrmy a nápoje pomocné stoly a vozíky.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se s přípravu na zahájení provozu přes sanitární řád, denní úklid a běžný úklid</li> <li>- připravuje veškerý stolový, sedací a pomocný inventář na celkový provoz</li> </ul>	<b>Příprava provozu – odbytového střediska a jeho zázemí.</b> úklidové práce, sanitární řád

	příprava na provoz, příprava inventáře, jídelních stolů, příručních stolů, servírovacích, nabídkových a pomocných vozíků
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí podávání polévek, nošení talířů tříhalířovým způsobem, dvouhalířovým způsobem, nošení inventáře na platech a využívání plat</li> <li>- používá správné sklizení inventáře od stolu hosta, podle hygienických pravidel</li> </ul>	<p><b>Technika jednoduché obsluhy.</b>  Technika – podávání polévek.  Technika – nošení jídel v ruce na pletě, používání příručního.  Technika – sklizení inventáře a třídění.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše podávání a formu čepovaného i lahvového, správně řadí sklo k danému nápoji</li> <li>- ovládá servis nealkoholických nápojů, jak čepované tak lahvové, správně přiřazuje sklo</li> <li>- používá servis teplých nápojů</li> </ul>	<p><b>Servis nápojů.</b>  Servis piva – čepovaného, lahvového.  Servis nealkoholických nápojů – čepované, lahvové.  Servis teplých nápojů.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně doporučí aperitiv a jeho servírování</li> <li>- používá pravidla pro servis studených předkrmů, polévek</li> <li>- zařadí teplý předkrm, servis teplých pokrmů a dezertů</li> <li>- vhodně doporučí kávu a digestiv</li> </ul>	<p><b>Pravidla podávání obědů a večeří.</b>  Pravidlo podávání aperitivu.  Pravidla podávání studených předkrmů, polévek.  Teplých předkrmů, teplých pokrmů a dezertů.  Pravidla podávání kávy a digestivů.  Práce po skončení provozu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozezná veškeré způsoby podávání snídaní a jejich náležitosti</li> <li>- připraví pracoviště a servis</li> <li>- graficky zpracuje jídelní a nápojový lístek pro přesnídávky a svačiny</li> <li>- připraví pracoviště</li> </ul>	<p><b>Pravidla podávání snídaní, přesnídávek a svačín.</b>  Snídaně - druhy JL.  Příprava pracoviště, servis.  Přesnídávky a svačiny – rozdíl JL/NL.  Příprava pracoviště.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zpracuje nabídku prodeje – à la carte, menu, skupinový prodej, hotelová penze, table d'hotel</li> <li>- správně sestaví konzumační lístek a následné placení</li> </ul>	<p><b>Způsob nabídky, prodeje a placení.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně zvolí k dané provozovně způsob obsluhy podle kvalifikace a četnosti personálu</li> <li>- správně zařadí způsob obsluhy k dané slavnostní hostině</li> </ul>	<p><b>Způsoby a systém obsluhy.</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví pracovní postup k určeným společenským setkáním</li> </ul>	<p><b>Složité obsluha.</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- správně volí nápoje k pokrmům a používá jejich servis</li> </ul>	
<b>2. ročník</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- graficky zpracuje menu pro banketní obsluhu, zároveň napíše komando pro pracovníky banketu, připraví banketní tabuli a přesný popis obsluhy.</li> <li>- připraví seznam pokrmů na rautovou obsluhu s přípravnými pracemi a rozpisem služeb při samotné obsluze u rautu.</li> <li>- vytvoří nákres místnosti a správně rozvrhne stoly při rautu.</li> </ul>	<p><b>Slavnostní hostiny.</b> Banket – nutné písemnosti praktická příprava slavnostní tabule, banketní obsluha. Rauty – přípravné práce při rautu, příprava nabídkového stolu, obsluha při rautu.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prakticky postupuje na servírovacím stolku, používá překládací příbor jeho správné držení a používání</li> <li>- zvládá jak praktickou činnost, tak i pohovoří při práci s hostem</li> <li>- prakticky postupuje při práci u stolu hosta, při přípravě studených, teplých předkrmů a zároveň při spojeném servisu pokrmů.</li> </ul>	<p><b>Vyšší forma složité obsluhy (VFSO).</b> Práce číšníka na servírovacím stolku u hosta. Práce s překládacím příborem. Dohotovování a příprava studených předkrmů. Dohotovování a příprava teplých předkrmů u stolu hosta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá pracovní postup, při dranzírování ryb, kuřat i masa na keridonku u stolu hosta.</li> <li>- používá flambovací vozík u stolu hosta</li> <li>- správně nakrájí sýr a dozdobí u stolu hosta</li> <li>- vyjmenuje možnosti servisu zmrzliny</li> <li>- správně oloupe nebo okrájí ovoce u stolu hosta i s přípravou keridonku na práci</li> </ul>	<p><b>VFSO.</b> Servis sýrů, servis zmrzliny, ovoce, příprava ovocných salátů.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- seznámí se a pracuje jak s výčepním zařízením, tak i s narážením hlavic KEGU</li> <li>- správně natočí pivo, odhalí závadu proč neteče nebo pění atd.</li> <li>- dodržuje předpisy a návod k obsluze a údržbě výčepního zařízení.</li> <li>- pozná vady piva</li> </ul>	<p><b>Sklepní hospodářství.</b> Ošetřování piva, výčepní zařízení –čepovaná piva, vlastnosti a vady piva.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje české vinařské oblasti, významné vinařské evropské země</li> <li>- rozezná, k jakému pokrmu se servíruje jaké víno</li> <li>- vysvětlí, jak správně dekatujeme a proč</li> <li>- používá vyviněné karafy a skla</li> <li>- využívá správné teploty vína při podávání</li> <li>- zabrání zteplování vína</li> </ul>	<p><b>Víno –ošetřování a uskladnění vína.</b> Servis vína bílého, červeného, staršího a starého. Servis vína šumivého, kořeněného, dezertního.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uskladní lihoviny, dodrží teplotu při podávání i rozdělování lihovin</li> <li>- rozezná vady lihovin</li> </ul>	<b>Lihoviny –vady, podávání, ošetřování.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá pravidla servisu míšených nápojů</li> <li>- zdobí je</li> <li>- ovládá servis, inventář na daný nápoj</li> <li>- připraví barový pult</li> <li>- ovládá základní povinnosti barmana</li> </ul>	<b>Míšené nápoje.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé druhy kávy</li> <li>- připraví kávu podle receptur</li> <li>- ovládá pravidla její přípravy</li> </ul>	<b>Kávy.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí správný inventář podle potřeb speciálních pokrmů</li> </ul>	<b>Podávání speciálních pokrmů.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje rozdíly mezi jídelním lístkem a menu</li> <li>- vhodně volí pokrmy a jejich kombinace s přílohami</li> <li>- dodržuje pořadí pokrmů a dbá na grafický vzhled</li> <li>- samostatně vytváří jídelní lístky</li> </ul>	<b>Gastronomická pravidla.</b>



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.**

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

## **METODICKÝ LIST „KURZ SOMMELIER“**

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



**35 hodin**

Časový plán		Téma	Osvojené kompetence
1. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Historie vína - Staré civilizace a víno, Historie pěstování v Čechách a na Moravě až po 20 a 21 století. Způsoby pěstování vinné révy Nedostatky, vady a nemoci vinné révy a choroby vína. Nástroje profesionála	Orientuje se v počátcích pěstování od roku 8000 před Kristem a pěstování vinné révy jak v Čechách a na Moravě až do 21 století. Rozezná styl pěstování a vedení vinné révy. Orientuje se v chorobách a nemocech vína a jak jim předcházet. Rozlišuje inventář na různá vína.
2. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Rozdělení české republiky na oblasti Čechy a Morava, dále na podoblasti. Výroba vína – bílého, růžového, červeného, podle výrobních postupů.	Rozlišuje podoblasti a dokáže je zařadit do oblastí.  Orientuje se ve výrobě vína, podle druhu, chuti a barvy.
3. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Historie šampaňského Výroba šumivého vína – podle kvality, sladkosti Výroba šumivého vína v některých zemích a oblastí  Snoubení jídla a vína Dekantace a hodnocení vína	Využívá poznatky z historie šampaňského. Rozezná kvalitu šumivého vína, podle oblasti a zařazení a výroby. Pojmenuje šumivé víno podle státu. Doporučí vhodné víno podle tepelné úpravy a druhu masa k pokrmu.
4. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Úvod o kávě Legendy o kávě Pozitivní účinky kávy Faktory ovlivňující kvalitu kávy Historie kávy, Kavárny v současné době	Orientuje se v počátcích pěstování kávy, přípravě kávy a také v rozdělení podle plodů. Připraví zdravou kávu a různé druhy kávy. Ovládá znalosti pro ovlivnění kvalitní kávy.
5. den	7.50 – 11.30  12.00 – 16.00	Chování u stolu hosta Servis vína – bílého a dekantace červeného vína  Písemný test	Dodržuje základy etiky u stolu hosta a vhodný servis. Navázání kontaktu s hostem, prezentace vinného lístku. Ovládá způsob servisu u bílého vína, také dekantaci u stolu hosta. Závěrečný písemný test na ověření získaných znalostí

