

NÁZEV PŘEDMĚTU:	ODBORNÁ PRAXE				
ročník:	I.	II.	III.	IV.	celkem
počet hodin:	6	6	6	6	24

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

V předmětu odborná praxe si žáci rozšíří a ověří již získané odborné kompetence v návaznosti na dosud již osvojené kompetence z výuky techniky obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů. V rámci odborné praxe žáci přímo prezentují své získané vědomosti na veřejnosti při vykonávání činností ve stravovacích, ubytovacích, informačních a dalších službách cestovního ruchu.

Obsahový okruh Hotelnictví poskytuje žákům soustavu poznatků o provozu hotelů a dalších ubytovacích zařízení a zároveň jim umožňuje získat základní praktické dovednosti potřebné k úspěšné práci. Žáci se seznámí se strukturou hotelových služeb, naučí se je vykonávat, aplikovat znalosti marketingu a managementu v hotelovém provozu a využívat digitální technologie, vykonávat činnosti hotelové administrativy. Žáci zároveň získají základní povědomí o principu spolupráce v rámci destinačního managementu a marketingu. Seznámí se s vybavením a se zařízením hotelů, jejich právním a majetkovým postavením. Těžiště vzdělávání spočívá v řešení praktických provozních situací. Mimořádná pozornost je věnována aplikaci digitálních technologií, rozvíjení komunikačních a psychosociálních dovedností žáků, včetně dovednosti vyjadřovat se odborně v cizích jazycích, dovednosti řešit provozní problémy a zvládat základní podnikatelské situace.

Charakteristika učiva

Rozsah vyučovacího předmětu odborná praxe je vyjádřen v učebním plánu počtem týdenních vyučovacích hodin. Využití praktické výuky v hotelové škole a na dalších pracovištích je dosaženo sloučením výuky do vícedenních celků.

Předmět odborná praxe probíhá na pracovištích právnických osob. Náplní odborné praxe je v prvním a druhém ročníku výroba a servis pokrmů, ve třetím a čtvrtém ročníku je doplněno o manažérskou a marketingovou činnost.

Pojetí předmětu vychází z rámcových okruhů vzdělávacího programu:

- hotelnictví (gastronomie, ubytovací služby, kritické body HACCP, hygienické předpisy, péče o inventář)
- ekonomika a podnikání
- komunikace v českém i cizím jazyce
- komunikace ve službách
- cestovní ruch
- estetické vzdělávání

Pojetí výuky

Odborná praxe se uskutečňuje ve vícedenních blocích na pracovištích právnických osob, kdy jeden den má 6 hodin, 1 hodina 60 minut. Výsledky hodnocení odborné praxe konané v 1. a 2. ročníku jsou součástí hodnocení předmětu TOS, ve kterém proběhne i ústní sebe evaluace žáka. Pokud nebude odborná praxe splněna v plném rozsahu, žáci nebudou z předmětu TOS hodnoceni. Odborná praxe ve 3. a 4. ročníku je hodnocena v předmětu odborná praxe. Žáci ve třetím ročníku prokáží své odborné a manažerské znalosti vypracováním seminární práce ke konci 2. pololetí, ve které bude uvedena i sebe evaluace žáka. Její hodnocení je součástí klasifikace žáka v předmětu odborná praxe.

Odborná praxe musí být splněna v plném rozsahu, náhrada probíhá obvykle v době letních prázdnin na předem určeném pracovišti. Odborná praxe rozvine jejich komunikační schopnosti v českém i cizím jazyce, upevní odborné kompetence a schopnost vyřešit řadu problémových situací.

Zájemci o zahraniční praxi se mohou účastnit projektů Tandem a Erasmus + v rámci přeshraniční spolupráce. Účast na zahraniční praxi jim bude započtena do docházky v předmětu odborná praxe.

Odborná praxe vede žáky:

- k zodpovědnému přístupu k týmové i samostatné práci, respektování pravidel
- k osvojení pracovních postupů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce
- k porozumění potřebným technickým a technologickým metodám a pracovním postupům
- k utváření kultivovaného vystupování, komunikativních dovedností a k utváření adekvátního sebevědomí - k adaptabilitě, flexibilním a kreativním postojům
- k aktivnímu přístupu k pracovnímu životu a profesní kariéře

Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žákovských výstupů probíhá prostřednictvím hodnotícího a docházkového formuláře – evidenčního listu žáka, který vede instruktor praxe, který posuzuje:

- dochvilnost a zájem o práci, odborné znalosti, motivovanost a plnění zadaných úkolů
- vystupování, upravenost, chování a komunikativnost
- jazykové znalosti

Po absolvování každého bloku odborné praxe provádí žák sebe evaluaci.

Hodnotící kritéria 1. a 2. ročník

1. Vystupování, upravenost, chování, komunikativnost
2. Dodržování hygienických předpisů, hygiena pracoviště, péče o inventář a BOZP
3. Znalost technologických postupů, normování a výroba pokrmů
4. Znalost servisu jídel a nápojů

5. Znalosti sommeliérské

6. Znalosti barmanské

7. Znalosti baristické

Uvedené okruhy jsou hodnoceny při odborné výuce učitelem předmětu TOS a testováním odborných znalostí. Toto bude využito pro auto evaluaci v daném předmětu. Výsledky hodnocení praxe konané v 1. a 2. ročníku jsou součástí hodnocení z předmětu TOS.

Hodnotící kritéria 3. a 4. ročník

1. Vystupování, upravenost – společenská etiketa

2. Znalost složité obsluhy – bankety, společenské setkání

3. Znalost nových trendů v přípravě jídel a nápojů

4. Znalost manažerských dovedností, ubytovacích a stravovacích služeb

Ve druhém pololetí třetího ročníku je hlavním kritériem hodnocení odbornosti, společenské etikety, managementu řízení, organizační schopnosti, aplikace nových trendů.

V přípravě pokrmů jsou hodnoceny znalost a dodržování technologických postupů. V obsluze znalosti a prezentace různých forem servisu jídel a nápojů (bankety, společenská setkání, konference, rauty, koktejly, garden party, coffee breaky, svatební hostiny, cateringy, prezentace firem). Všichni žáci jsou řádně klasifikováni, pokud v předmětu odborná praxe a splnili všechny požadavky stanovené pro jednotlivé ročníky.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

V předmětu odborná praxe jsou rozvíjeny klíčové kompetence žáků, které získali především ve výuce předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb. Předmět odborná praxe ověřuje a doplňuje kompetence osvojované předmětem hotelový provoz, v praktickém provozu se upevňují teoretické poznatky z nauky o výživě, základů ekonomiky a účetnictví. Během odborné praxe efektivně pracují s digitálními a komunikačními technologiemi, plní pracovní úkoly v týmu, učí se pracovat efektivně a adekvátně reagovat na hodnocení jiných lidí, efektivně komunikují na své profesní úrovni i v cizím jazyce.

Rozvoj průřezových témat:

- chápání principů celoživotního vzdělávání a prosazení se na trhu práce

- šetřit životní prostředí, kritické body HACCP, uplatňování zásad bezpečnosti a hygieny práce a inventáře v gastronomickém provozu

- sociálně psychologické, komunikační a etické aspekty práce ve stravovacích službách

- využití ekonomických a administrativních informací ve službách

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

Výsledky vzdělávání a kompetence	Počet hodin	Tematický celek
Žák: - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP; - uvede, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin; vysvětlí význam označení potravin; - vysvětlí základní úkoly a povinnosti organizace při zajišťování BOZP; - zdůvodní úlohu státního odborného dozoru nad bezpečností práce; - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - uvede základní bezpečnostní požadavky při práci se stroji a zařízeními na pracovišti a dbá na jejich dodržování; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, event. nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti;	1. – 4. ročník 1. ročník 60 2. ročník 60 3. ročník 180 4. ročník 150	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - řízení bezpečnosti práce v podmínkách organizace a na pracovišti - pracovní právní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení Hygienické požadavky na provoz společného stravování - hygienické předpisy v gastronomii - kritické body HACCP - označování potravin a potravinářských výrobků - zdravotní rizika z potravy, alimentární nákazy a toxické kontaminanty Stolování Technika obsluhy - gastronomický slovník - odbyt výrobků a služeb - systémy obsluhy, způsoby obsluhy, pravidla prodeje - inventář - příprava pracoviště - vybavení odbytového střediska - organizace práce, koordinace činností výrobního a odbytového střediska - jednoduchá, složitá a slavnostní obsluha - ukončení provozu

- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii; - vysvětlí jednotlivé kroky HACCP; - uvede, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin; vysvětlí význam označení potravin; Dodržování pravidel stolování - vhodně používá odbornou terminologii včetně cizojazyčné; - prakticky ovládá jednoduchou a složitou obsluhu hostů; - pracuje se standardním i speciálním vybavením stravovacích zařízení při různých společenských příležitostech; - ovládá společenské a profesní jednání v různých typech odbytových středisek; - sestavuje nabídkové listy, jídelní a nápojové lístky a menu pro různé společenské příležitosti; Orientuje se v druzích alkoholických a nealkoholických nápojů, v jejich výrobě, správně je ošetřuje a skladuje; Normování, zpracování surovin a výroba pokrmů - dodržuje hygienické předpisy a pravidla BOZP; - zná druhy, využití, vlastnosti a způsoby uchování potravin, polotovarů i hotových výrobků; - posoudí složení, jakost, biologickou a energetickou hodnotu a nejvhodnější způsob technologického zpracování potravin; - organizuje činnosti pracovního týmu a provozu výrobního střediska; - připraví pokrmy pro běžné i slavnostní příležitosti, pro dietní stravování, typické pokrmy národní, regionální a cizích kuchyní;	jídelní a nápojové lístky, menu - gastronomická pravidla - druhy nápojů, ošetřování, servis - míchané nápoje - moderní formy prodeje v gastronomii - pokladní systémy, EET systém Normování a výroba pokrmů Technologie přípravy pokrmů - hygienické předpisy - BOZP - sortiment potravin a nápojů, skladování - vybavení skladů - vybavení výrobního střediska - organizace práce ve výrobním středisku a ve skladu kvalita, výživová hodnota a technologická využitelnost potravin - předběžná úprava surovin - výroba pokrmů, základní technologické úpravy, technologické postupy přípravy pokrmů
--	---

- pracuje s výživovými a technologickými normami, s hygienickými předpisy; - je připraven pracovat s novými technologickými postupy a zařízeními; - využívá nové poznatky moderních trendů kulinářského umění; Příprava více hodového menu Sestaví nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnik podle jejich tradic a náboženských zvyklostí Příprava slavnostního menu Ovládá systémy a způsoby obsluhy Prakticky ovládá manipulaci s inventářem Hygiena pracoviště a péče o inventář Procvičení práce s překládacím přístrojem Ovládá servis a sortiment nealkoholických nápojů Koordinace výroby a odbytu práce s pokladnou - ovládá organizaci práce v odbytovém středisku a koordinaci činností výrobního a odbytového úseku; - provede vyúčtování s hostem; - charakterizuje možnosti prodeje v gastronomii (catering, front-cooking, donáškový prodej apod.). Zná náležitosti nápojového lístku, jídelního lístku a menu Osvojí si postup výroby, druhy, značky, podávání a ošetřování alkoholických nápojů Ovládá servis pokrmů u stolu hosta Rozeznávají druhy slavnostních příležitostí a provádí vyúčtování s hostem Znají požadavky a zvyklosti zahraničních hostů	- tepelné úpravy - konfitování a sousvide - dietní pokrmy - nové trendy v gastronomii - principy kulinářského umění - finální úprava pokrmů – food styling - pokrmy národní a regionální kuchyně - typické pokrmy cizích kuchyní Příprava provozu, péče o inventář Systémy a způsoby obsluhy Technika obsluhy Péče o inventář Technika nabídky a překládání pokrmů Nealkoholické nápoje Expedice pokrmů a nápojů Komunikační systémy pro obsluhu a výrobu, techniky řešení připomínek hostů a komunikace na sociálních sítích Gastronomická pravidla Alkoholické nápoje Složitá obsluha Obsluha při slavnostních příležitostech Péče o hosty
---	---

Výsledky vzdělávání a kompetence jsou shodné jako u 1. a 2. ročníku. Ve 3. a 4. ročníku se žák zejména: Orientuje se v organizaci hotelnictví, v druzích hotelových a dalších ubytovacích provozů a v jejich klasifikaci v ČR a v hlavních turistických destinacích světa; - uvede nástroje a kritéria pro vytváření kvality řízení a poskytování služeb; - vyzná se v relevantním materiálním vybavení hotelových provozů podle jejich kategorizace a je seznámen s požadavky na personální zabezpečení; - popíše právní a majetkové postavení hotelů; - orientuje se v organizačních složkách hotelu (úsek ubytovací, personální, technický, ekonomický, stravovací, úsek ředitele) a jejich fungování; - orientuje se ve struktuře hotelových služeb (základní, doplňkové), v jejich náplni, funkci, koordinaci; - poskytuje hotelové služby a kontroluje jejich úroveň; - pracuje s rezervačním a registračním systémem a s dalšími prostředky informačních technologií; - charakterizuje ubytovací, provozní a reklamační řád; - volí vhodné nástroje kontroly kvality služeb a dodržování ochrany majetku, poctivosti prodeje, hygieny a bezpečnosti práce; - uplatňuje hospodárné využívání energie, vody, materiálu, likvidace odpadu; - podílí se na komunikaci mezi jednotlivými úseky hotelu, koordinuje jejich činnost; - orientuje se v řízení ubytovacího úseku; - vykonává činnosti pracoviště front office a housekeeping, zná požadavky na jejich vybavení, koordinuje jejich činnost, kontroluje kvalitu; - sestavuje plán práce na úseku ubytování a úklidu pokojů a hotelových prostor, organizuje úklidové práce; - popíše přístupy ekomanagementu;	3. – 4. ročník 3. ročník 180 4. ročník 150	Organizace hotelnictví - struktura a klasifikace hotelů a dalších ubytovacích zařízení - právní a majetkové postavení hotelu - organizační složky hotelu - mezinárodní hotelové řetězce - mezinárodní standardy kvality řízení a poskytování služeb Struktura a náplň služeb hotelového typu - interní předpisy hotelového provozu - hotelová administrativa - marketing a management další významné služby hotelů
---	--	--