**Standardy odborného jazykového vzdělávání v oboru Gastronomie, hotelnictví, turismus – anglický jazyk, popis základních odborných jazykových znalostí a dovedností**

**Obory vzdělání v gastronomii**

Střední odborné školy nejsou v nabídce gastronomických oborů vzdělání sjednoceny, každá škola má odlišnou nabídku oborů, některé školy nabízejí kromě oboru kuchař-číšník dále obory cukrář, pekař, řezník. A je tedy jasné, že každý absolvent potřebuje pro praxi specifický soubor odborného lexika a frází, jež vycházejí z komunikačních dispozic jeho oboru. Odborný jazyk, který zahrnují Standardy, je vyučován zpravidla v rámci běžné výuky cizího jazyka, na některých školách je možnost zvolit si navíc hodinu praktického jazyka či konverzace. V ŠVP škol nabízejících obory vzdělání Kuchař-číšník, Cukrář, Gastronomie, Hotelnictví není ve vyučovacím předmětu anglický jazyk oblast odborného jazyka (která se týká cizího jazyka a zároveň jeho praktického využití v profesi) zpravidla zvlášť významně zastoupena. V anglickém jazyce bývají v ŠVP pro obor hotelová obsluha zahrnuta tato témata odborného jazyka: obsluha, pokrmy, sestavení jídelního lístku, jídla britské, americké a české kuchyně, základní druhy ovoce, zeleniny, masa, ryb a jejich tepelné úpravy, slovní zásoba – vyřešení problematické situace. V nematuritním oboru vzdělávání Kuchař-číšník jsou probíraná témata podobná, většinou mají stručnější charakter.

V oboru kuchař-číšník očekáváme specifické dovednosti a znalosti. Odborná terminologie se do značné míry shoduje se slovní zásobou všeobecně používaného cizího jazyka (stolování, rozhovor v restauraci, rezervace hotelu, nádobí apod.), nicméně lze vymezit specifickou slovní zásobu a fráze, které jsou odborně zaměřené (žák umí vyjmenovat typy sýrů, specifické nádobí, recepty apod.). Standardy v oboru gastronomie zahrnují především odbornou slovní zásobu, odborné kompetence a pracovní postupy. Základními složkami odborného jazyka jsou: ingredience, materiál, suroviny (ovoce, zelenina, maso), slovesa spojená s výkonem praxe (uvařit, přidat, promíchat), technické vybavení, přídavná jména určená k popisu či specifikaci, nástroje (nádobí, příbory), pojmenování zahraničních jídel, pracovní metody, sestavení jídelníčku (postup, jaké koření), popř. sestavení banketu.

Z hlediska odborné slovní zásoby je třeba si uvědomit, že maximum odborných výrazů, které se žák má naučit v rámci oboru, je 460[[1]](#footnote-1), jak stanovuje RVP. Mezi odborné výrazy však můžeme zařadit ustálená slovní spojení i celou větu jako komplexní jazykovou jednotku – např. dialogy v restauraci, ve kterých se používají ustálená slovní spojení, která nelze při komunikaci vynechat.

**Zásady:**

**Méně je více**! (učitel nejdříve zjistí stav znalostí v odborné terminologii, přednost má doplnění slovní zásoby v daných tématech u obecné angličtiny, pak teprve rozšířit slovní zásobu nad rámec znalostí v daném kolektivu v souladu s dosaženou úrovní jazyka a jejich mentálními předpoklady a rovněž možnostmi školy – kvalifikace učitelů, časová dotace jazykového vzdělávání apod.)

**Praktické použití dovedností a znalostí v praxi**! (učitel používá autentické, popřípadě zjednodušené texty a nahrávky v cizím jazyce a připravuje tak žáky na samostudium a další rozšiřování znalostí v cizím jazyce i po ukončení školní docházky; žák si osvojuje to učivo, jež pravděpodobně vzhledem ke svému oboru následně použije v praxi při jednání s nerezidenty)

**Žák umí v cizím jazyce**

**odborně pojmenovat:**  **suroviny / ingredience** (podstatná jména)

**pracovní pomůcky / nástroje / kuchyňské vybavení** (podstatná jména)

**pracovní postupy / zpracování surovin / příprava jídel** (slovesa)

**popis hotových jídel** (přídavná jména)

**rozumí: odborným gastronomickým tématům v jednoduché formě**,

**základní** **odborné terminologii**,

**jednoduchým psaným postupům přípravy jídel**,

**prezentaci jednoduchého pracovního postupu na videonahrávce,**

**jednoduché komunikaci s klientem v restauračním zařízení**

**důraz u kuchaře hlavně na slovní zásobu a percepční dovednosti pro další odborné vzdělávání v cizím jazyce v oblasti gastronomie a přípravy jídel** (přečte si recept v angličtině, zhlédne video s přípravou jídla v angličtině apod.)

**u číšníka rozšířeno o produkční dovednosti a interakci v jednání se zahraničními hosty**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| typ oboru | očekáváná úroveň cizího jazyka | Osvojená slovní zásoba během studia | Odborná slovní zásoba nad rámec dané úrovně |
| maturitní obory | B1 | 2300 | 20 % |
| nematuritní obory | A2+ | 960 | 20 % |

Je nezbytné, aby si žák osvojil **odborné kompetence**, které se vztahují k výkonu pracovních činností a vyjadřují profesní profil absolventa oboru vzdělání, jeho způsobilosti pro výkon povolání. Odvíjejí se od kvalifikačních požadavků na výkon konkrétního povolání a charakterizují způsobilost absolventa k pracovní činnosti. Tvoří je soubor odborných vědomostí, dovedností, postojů a hodnot potřebných pro výkon pracovních činností daného povolání nebo skupiny příbuzných povolání.

**Odborné kompetence dle RVP oboru Kuchař-číšník 65-51-H/01**

a) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích

b) Ovládat technologii přípravy pokrmů

c) Ovládat techniku odbytu

d) Vykonávat obchodně-provozní aktivity

e) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

f) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

g) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

*OBOR VZDĚLÁNÍ:* **Kuchař-číšník**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TOPICS** | **“I CAN” STATEMENTS** | **LEXICAL CHUNKS** | **ACTIVITIES** |
| ingredients, staple food | I can name the frequently encountered ingredients used in Czech cuisine and know their equivalents in English. | main representatives in each category: **vegetables** (leaf vegetables, root vegetables, fruit vegetables, seed vegetables, pod vegetables, bulb vegetables, stem vegetables, tuber vegetables), **fruit, meat** (red meat, poultry, fish), **nuts, herbs, spices, cereals, cooking oils** | label the pictures of ingredients;  match the English and Czech equivalents;  complete the English words of ingredients *(T\_RN\_P - turnip);*  put the words into categories (*fruit, vegetables, meat, dairy products etc*.);  write the group name for a set of words |
| instructions | I can understand food instructions. I can describe food procedures.  I can understand simple authentic food instructions illustrated with pictures. | **cooking methods** (boil, bake, roast, grill, fry, stew, steam), **mechanical food preparation** (peel, chop, grate, dice, slice, mince, knead, mix, grind, shave, stir, put, add, season, sprinkle, pour, sieve, beat, whip, whisk, mash etc.) | put the instructions into the correct order;  based on pictures describe the food preparation;  match the verbs of cooking methods to the pictures;  complete the collocations (*beat – the eggs)* |
| food preparation equipment | I can name the kitchen equipment. | **Cookware, equipment, utensils, tools, appliances** (cutting board, can opener, mixing bowls, sift, peeler, masher, whisk, grater, juicer, garlic press, saucepan, frying pan, pot and lid, baking sheet, casserole dish, spatula, stirring spoon, ladle, oven mitts, blender, kitchen scale, aluminium foil, parchment paper, towel, bin, rolling pin, mincer, grinder, pressure cooker etc.) | label the pictures;  put the words into different categories;  find the odd word among a set of words; |
| finished meals | I can name and describe main dishes served in Czech restaurants. | **dishes** (appetizer, starter, main dish, dessert, digestive), **side dish** (boiled, fried, baked, mashed potatoes, rice, pasta, salad), **meals, drinks** | explain the menu;  identify ingredients used for a finished meal;  transform verbs into adjectives: *grate some cheese – some grated cheese;*  make your own menu |
| serving food; tableware | I can describe utensils used in a restaurant. | **table setting** (plates, bowls, cups and saucers, napkins, tablecloth, sugar holder, jar, jug, ashtray, salt and pepper shakers, toothpicks, bread baskets, toast rag, decoration, waste baskets), **serving equipment** (trays, water pitchers, tongs, chaffing dishes), **tableware for drinks** (pots, straws, stirrers, baskets of assorted teas, cork, corkscrew, decanter, ice bucket, coaster, wine label) | describe a set table;  label the pictures;  complete the words;  complete the compound nouns |
| dealing with restaurant guests | I can deal with a restaurant customer. | **taking restaurant bookings, seating a diner, taking a food order, payments** | who says what (customer –waiter/waitress);  put the lines into the correct order;  act out a dialogue |

**Odborné kompetence dle RVP oboru Hotelnictví 65-42-M/01**

1. Vykonávat a organizovat ubytovací služby, řídit provoz ubytovacích zařízení
2. Vykonávat a organizovat gastronomické činnosti, řídit stravovací provoz
3. Vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu
4. Vykonávat obchodně-podnikatelské aktivity v hotelnictví a ve službách cestovního ruchu
5. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
6. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
7. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

**Zásady:**

**Praktičnost**! Hlavním komponentem odborného jazykového vzdělávání je rozšiřovat slovní zásobu o odbornou terminologii a výrazy, se kterými se žák pravděpodobně setká v praxi ve svém oboru. Nejlépe, pokud učitel předkládá novou terminologii v autentickém nebo upraveném textu, či situačním kontextu.

**Důraz na jazykové dovednosti!** Ať už se jedná o slovíčka, či fráze, je třeba, aby společně s výukou jazykových jednotek měl žák možnost trénovat jak jednotlivé percepční jazykové dovednosti, jako je čtení a poslech, a stejně tak i produkční dovednosti, jako je psaní a mluvení, či interakci. U každého jednotlivého tématu učitel zajišťuje, aby všechny dovednosti byly procvičeny a aby na sebe navazovaly, či byly vzájemně zkombinovány.

**Samostatnost!** I když žák jednou ukončí své odborné vzdělávání, měl by si během svého studia osvojit předpoklady pro samostudium a další samostatné vzdělávání a rozšiřování odborných jazykových dovedností. Proto učitel během výuky předkládá rovněž i jednotlivé autentické texty či nahrávky a seznamuje žáky s dalšími anglicky psanými zdroji s odbornou tematikou.

*OBOR VZDĚLÁNÍ:* **Hotelnictví**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TOPICS** | **“I CAN” STATEMENTS** | **LEXICAL CHUNKS** | **ACTIVITIES** |
| Reserving accommodation | I can take room reservations on the phone and by e-mails.  I can write a letter of hotel reservation confirmation. | Types of hotel rooms, room equipment and hotel facilities, price options, reservation confirmation letter | Based on given personal information act out a dialogue;  Label the pictures with hotel facilities and room equipment;  Based on a phone call write down a letter of reservation confirmation |
| Receiving guests | I can welcome and deal with hotel guests when checking in. | Welcoming a guest, check the reservation, ask to see a passport, completing a registration card, provide necessary information, directing guests to their rooms, give them the key | Ask questions and fill in a registration card;  Direct a guest to a restaurant;  Act out a dialogue; |
| Check hotel guests out | I can deal with customer payments.  I can handle customers’ queries politely. | Presenting the hotel bill, explaining the payment details (restaurant/bar/parking/car-hire bills, discounts), payment methods, money exchange, offering a VAT receipt | Explain the bill to a customer;  As a hotel guest make queries about some bill items;  who says what (customer –receptionist);  put the lines into the correct order; |
| Dealing with requests and problems | I can deal with customer requests and complaints politely. | Problems to encounter in a hotel, good listener’s phrases, phrases of apology | Identify the problems in a picture;  Show that you are a good listener;  Make requests to your partner;  Offer help/a solution to a problem;  What should you do if….. |
| Dealing with restaurant guests | I can seat a diner. I can take meal orders. I can describe a dish. | Dish courses, finished meals, ingredients, beverages, desserts, side dishes, cooking methods, food preparation, welcoming a restaurant guest, taking orders | Label pictures representing different types of food; complete the words (*T\_RN\_P – turnip)*;  who says what (customer –receptionist);  put the lines into the correct order;  make up a restaurant menu/event menu |
| Package holidays | I can give tourist information to a holiday maker. I can make activity recommendations to a hotel guest. | Holiday destinations and local attractions, resort/wellness hotel facilities, things to do, making arrangements | Name tourist attractions in a winter/summer holiday resort;  Ask for and give information about places to visit and things to do;  Give advice and make recommendations; |
| Hotel business centre | I can explain services and provide equipment to a business client. | Types of services, equipment and facilities available in function spaces, food and beverage catering | Matching pictures and labels;  Watch a video spot and identify range of services provided or identify the equipment in a conference room; |
| Promotion | I can promote and advertise hotel services. | Different ways of promoting hotel services, adjectives used to describe a hotel and hotel services, | Find a resort hotel on the Net and write down a similar description of a hotel of your own choice;  Match a hotel service to a way of its promotion;  Match a group of clients to their accommodation needs |
| Hotel safety and security | I can provide information on first medical assistance. | Safety procedures, fire safety, storage of valuables, first aid equipment, common travellers’ injuries and illnesses, first emergency medical assistance | Label the equipment stocked in a first aid kit;  Describe the first aid procedures to various small emergencies;  True/false emergency treatment statements |

1. Pozn. Toto číslo činí 20 % z celkové akvizice slovní zásoby (2300 slov). [↑](#footnote-ref-1)