

| Anotace jednotky výsledků učení | |
|--|--|
| Škola nebo firma, která JVÚ vytvořila a realizuje ji | Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o., Dolní 356, 747 15 Šilheřovice |
| Název jednotky | Odborná praxe v hotelovém provozu – 4. ročník |
| Kód a název oboru | 65-42-M/01 Hotelnictví |
| Úroveň kvalifikace podle EQF | 4 |
| Délka odborného výcviku JVU | Odborná praxe 70 hodin |
| Požadavky na žáka | Určeno pro žáky, kteří mají znalosti z odborné praxe 3. ročníku v obsluze a kuchyni. |
| Příklad výsledku učení získaného v rámci JVÚ | Žák získává znalosti a dovednosti na těchto úsecích Food and Beverage, Front office, Housekeeping. Žák se podílí se na obsluze při slavnostních příležitostech, orientuje se v nových trendech gastronomie studené i teplé kuchyně, orientuje se ve fungování cateringu, v technickém vybavení hotelu. Žák provádí obsluhu v hotelových halách a etážový servis, seznámí se s vybranými personálními písemnostmi, aplikuje v přístupech orientaci na zákazníka, používá informační technologie v cestovním ruchu, poskytuje průvodcovské služby související s okolím hotelu. |
| Název a adresa firmy | Hotel Bonum, Masná 1752/6, 702 00 Ostrava – Moravská Ostrava |

| Popis jednotky výsledků učení | |
|--|---|
| Škola nebo firma, která JVÚ vytvořila a realizuje ji | Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s.r.o., Dolní 356, 747 15 Šilheřovice |
| Název jednotky | Odborná praxe v hotelovém provozu – 4. ročník |
| Kód a název oboru | 65-42-M/01 Hotelnictví |
| Úroveň kvalifikace podle EQF | 4 |
| Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti) | Odborné způsobilosti z PK Příprava teplých pokrmů, PK Příprava pokrmů studené kuchyně, Složitá obsluha hostů |
| Délka odborného výcviku JVU | Odborná praxe 70 hodin |
| Požadavky na žáka | Určeno pro žáky, kteří mají znalosti z odborné praxe 3. ročníku v obsluze a kuchyni. |
| Název a adresa firmy | Hotel Bonum, Masná 1752/6, 702 00 Ostrava – Moravská Ostrava |
| Výsledky učení, které jednotka obsahuje ¹ | <p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> – zná pracovní postupy na těchto úsecích Food and Beverage, Front office, Housekeeping – podílí se na obsluze při slavnostních příležitostech – orientuje se v nových trendech gastronomie studené i teplé kuchyně – zná fungování cateringu – zná technické vybavení hotelu – provádí obsluhu v hotelových halách a etážový servis – zná personální písemnosti – je zaměřen na zákazníka – používá informační technologie v cestovním ruchu – poskytuje průvodcovské služby související s okolím hotelu |

¹ Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JUV

Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor² odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly. Instruktor při tomto hodnocení vždy spolupracuje s učitelem praktického vyučování.

Hodnoticí úkoly:

Žák připraví soupis inventáře podle pracovního příkazu – cateringové služby

Žák připraví jeden druh výrobků studené kuchyně – tortilová výseč s žervé a zeleninou

Kritéria hodnocení (Žák připraví soupis inventáře podle pracovního příkazu – cateringové služby):

- převzetí pracovního příkazu
- zpracování soupisu inventáře podle objednávky – soupis jednotlivých druhů výrobků
- třídění inventáře pro servis
- údržba, leštění a balení inventáře podle jednotlivých druhů
- celkový soupis veškerého inventáře
- předání inventáře odpovědným pracovníkům
- uložení do přepravních beden a odvoz inventáře na místo konání cateringu
- sebehodnocení

Kritéria hodnocení (Žák připraví jeden druh výrobků studené kuchyně – tortilová výseč s žervé a zeleninou):

- příprava pracoviště
- příprava surovin, charakteristika suroviny
- technologický postup a jeho zdůvodnění
- vhodně zvolený výrobek na raut
- použití vhodného inventáře pro expedici
- sebehodnocení

Hodnocení první části úkolu je založeno na pozorování žáka. Předmětem hodnocení je objektivní, systematické a komplexní posouzení žáka. Posuzují se praktické dovednosti, teoretické vědomosti a schopnost aplikace do praxe. Předmětem posuzování se také soupis inventáře a kontrola s pracovním

² Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

příkazem. Posuzuje se společenské vystupování, komunikační a vyjadřovací schopnosti. Při hodnocení druhé části úkolu bude provedena ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen. Bude hodnoceno také uložení výrobků pro převoz.