

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	<b>Odborná praxe v obsluze a kuchyni – 2. ročník</b>
Kód a název oboru	65-42-M/01 Hotelnictví
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Délka odborného výcviku JVU	Odborná praxe 70 hodin
Požadavky na žáka	Určeno pro žáky, kteří mají znalosti 1. ročníku z odborné praxe v obsluze a kuchyni.
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVÚ	Žák provádí podávání různých druhů alkoholických i nealkoholických nápojů, přípravu studených pokrmů pro společenské akce, přípravu jídel z masa jatečných zvířat, přípravu jídel z ryb a drůbeže, přípravu vhodných příloh a omáček.
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 obsluze a kuchyni – 2. ročník
Kód a název oboru	65-42-M/01 Hotelnictví
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Odborné způsobilosti z PK Příprava teplých pokrmů, PK Jednoduchá obsluha hostů
Délka odborného výcviku JVU	Odborná praxe 70 hodin
Požadavky na žáka	Určeno pro žáky, kteří mají znalosti 1. ročníku z odborné praxe v obsluze a kuchyni.
Název a adresa firmy	Hotel Bonum, Masná 1752/6, 702 00 Ostrava – Moravská Ostrava
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>1</sup>	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>– uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii</li> <li>– dovede připravit pracoviště před zahájením provozu</li> <li>– užívá vhodné chování a vystupování</li> <li>– uplatňuje techniku podávání a ošetřování nápojů</li> <li>– uplatňuje zásady obsluhy</li> <li>– sestaví jídelní a nápojový lístek</li> <li>– při obsluze stojí a zařízení na výrobním úseku postupuje v souladu s pracovními předpisy</li> <li>– připraví jednoduché pokrmy z jatečného masa, ryb a drůbeže</li> <li>– dohotovuje pokrmy včetně přípravy příloh a omáček</li> </ul>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– zná program HACCP, jako všeobecně účinný program pro bezpečnost a hygienu potravin</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JUV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>2</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly. Instruktor při tomto hodnocení vždy spolupracuje s učitelem praktického vyučování.</p> <p>Hodnoticí úkoly:          Žák připraví pracoviště pro servis bílého vína a provede jeho servis          Žák připraví jednu porci pokrmu z ryb</p> <p>Kritéria hodnocení (Žák připraví pracoviště pro servis bílého vína a provede jeho servis):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– správná příprava pracoviště – pomocný inventář, keridon, bar – skleněný inventář, ošetřování</li> <li>– nápojové lístky – uvede sortiment</li> <li>– objednávka u stolu hosta – doporučení vína k hlavnímu chodu</li> <li>– prezentace vína – seznámí hosta s charakteristikou vína</li> <li>– otevření láhve a nalití vína podle společenských zásad</li> <li>– úklid pracoviště – keridon</li> </ul> <p>Kritéria hodnocení (Žák připraví jednu porci pokrmu z ryb):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– správná příprava pracoviště</li> <li>– příprava surovin, filetování pstruha, charakteristika suroviny</li> <li>– správnost technologického postupu, zdůvodnění a příprava ryby jako hlavního chodu</li> <li>– výběr a příprava vhodných příloh – lehká i těžká</li> <li>– použití vhodného inventáře pro expedici</li> <li>– dodržování hygienických, bezpečnostních a protipožárních předpisů včetně HACCP</li> </ul> <p>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. Posuzuje se společenské vystupování, komunikační a vyjadřovací schopnosti. Při hodnocení druhé části úkolu bude provedena ochutnávka, budou posouzeny</p>

<sup>2</sup> 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.

požadované typické vlastnosti jídla. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen. Bude hodnoceno také použití vhodného inventáře pro expedici. Žák provede sebehodnocení.