

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 – 3. 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 z odborné praxe v obsluze a kuchyni.
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVÚ	Žák v přípravě pokrmů ovládá dranzírování kuřete a pstruha, národní a cizí kuchyně, národní speciality etnických skupin, dietní pokrmy a různé typy diet. Žák v oblasti obsluhy ovládá flambování, servis studených předkrmů – speciální saláty, předkrmové koktejly – míchání, vrstvení, servis teplých předkrmů – dohotovování, servis moučníků – flambování palačinek, servis polévek – dochucování, banketní způsob obsluhy. Žák ovládá evidenci ve výrobním středisku, příjem zboží, skladové karty, výdej zboží, účetní administrativu, zvyklosti zahraničních hostů.
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 – 3. 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 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 postup flambování</li> <li>– dodržuje postup dranžírování kuřete a pstruha</li> <li>– dodržuje servis studených předkrmů – speciální saláty, předkrmové koktejly – míchání, vrstvení</li> <li>– dodržuje servis teplých předkrmů – dohotovování</li> <li>– dodržuje servis moučníků – flambování palačinek</li> <li>– dodržuje servis polévek – dochucování</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>– dodržuje banketní způsob obsluhy</li> <li>– dodržuje způsob evidence ve výrobním středisku</li> <li>– dodržuje pravidla příjmu zboží, skladové karty, výdeje zboží, účetní administrativy</li> <li>– ústní formou uvede zvyklosti zahraničních hostů</li> <li>– ústní formou charakterizuje národní a cizí kuchyně</li> <li>– popíše národní speciality etnických skupin</li> <li>– popíše dietní pokrmy – připravuje různé typy dietních pokrmů, charakterizuje diety</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVU</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 a provede flambování palačinek          Žák připraví bezlepkové rizoto, které je součástí menu</p> <p>Kritéria hodnocení (Žák připraví pracoviště a provede flambování palačinek):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– správná příprava pracoviště – pomocný inventář, flambovací vozík, prostření stolu hosta pro servis palačinek</li> <li>– příprava jednotlivých surovin</li> <li>– provedení objednávky u stolu hosta</li> <li>– příprava základní lázně, vykoupání palačinek, plnění, přeložení na stříbrnou mísu</li> <li>– přelití alkoholem a zapálení – flambování</li> <li>– přeložení na talíř k servisu, dozdobení a servis</li> </ul> <p>Kritéria hodnocení (Žák připraví bezlepkové rizoto, které je součástí menu):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– správná příprava pracoviště</li> <li>– příprava surovin, charakteristika suroviny</li> <li>– technologický postup, jeho zdůvodnění a příprava rizota jako hlavní chod</li> <li>– vhodně zvolený salát jako příloha</li> </ul>

<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.

- použití vhodného inventáře pro expedici

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