

Anotace jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVÚ vytvořila a realizuje ji	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž, Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž
Název jednotky	<b>Food &amp; Beverage</b>
Kód a název oboru	65-42-M/01 Hotelnictví
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Délka odborného výcviku JVU	140 hodin
Požadavky na žáka	Určeno pro žáky 2. ročníku, kteří znají jednotlivé hygienické a bezpečnostní předpisy, způsoby evidence a placení, jednotlivé formy obsluhy (jednoduchá i vyšší), druhy nápojových a jídelních lístků a pravidla pro jejich sestavování. Umí správně používat inventář během provozu, připravit pracoviště na provoz, nabídnout a servírovat pokrmy.
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVÚ	Žák zná kompletní nabídky na jídelním a nápojové lístku dle střediska, včetně složení pokrmů, zná postup výroby a charakteristiky teplých nápojů (káva, čaj, aj.), zná postup přípravy na provoz (snídaňovou místnost, restauraci, lobby bar, atd.), správně reaguje na stížnosti a přání a umí je řešit, umí aktivně prodávat a doporučit (up-selling), správně postupuje při přivítání, usazení, nabídnutí aperitivu, menu a doporučení jednotlivých chodů apod.
Název a adresa firmy	Buddha Bar Hotel Prague, Jakubská 649/8, 110 00 Praha 10

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVÚ vytvořila a realizuje ji	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž, Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž
Název jednotky	<b>Food &amp; Beverage</b>
Kód a název oboru	65-42-M/01 Hotelnictví
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Vazba na kompetence PK Jednoduchá obsluha hostů.
Délka odborného výcviku JVU	140 hodin
Požadavky na žáka	Určeno pro žáky 2. ročníku, kteří znají jednotlivé hygienické a bezpečnostní předpisy, způsoby evidence a placení, jednotlivé formy obsluhy (jednoduchá i vyšší), druhy nápojových a jídelních lístků a pravidla pro jejich sestavování. Umí správně používat inventář během provozu, připravit pracoviště na provoz, nabídnout a servírovat pokrmy.
Název a adresa firmy	Buddha Bar Hotel Prague, Jakubská 649/8, 110 00 Praha 10
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>1</sup>	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zná kompletní nabídky na jídelním a nápojové lístku dle střediska, včetně složení pokrmů</li> <li>– zná postup výroby a charakteristiky teplých nápojů (káva, čaj, aj.)</li> <li>– zná postup přípravy na provoz (snídaňovou místnost, restauraci, lobby bar, atd.)</li> <li>– správně reaguje na stížnosti a přání a umí je řešit</li> <li>– umí aktivně prodávat a doporučit (up-selling)</li> <li>– správně postupuje při přivítání, usazení, nabídnutí aperitivu, menu a doporučení jednotlivých chodů</li> <li>– zná postup připravení (komando) objednávky pro výrobu</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>– pracuje se softwarem registrační pokladny</li> <li>– zná postup vyúčtování s hostem</li> <li>– má znalost dresscode a jeho standardů</li> <li>– dodržuje hygienické, bezpečnostních a protipožárních předpisy včetně HACCP</li> <li>– orientuje se v technickém zázemí F&amp;B</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.</p> <p>Hodnoticí úkoly: Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– nabízí pokrmy z nabídky na jídelním a nápojové lístku, uvede složení pokrmů</li> <li>– připraví a charakterizuje teplé nápoje (káva, čaj, aj.)</li> <li>– připraví na provoz snídaňovou místnost nebo restauraci</li> <li>– komunikuje s hosty – přivítání, usazení, nabídnutí aperitivu, menu a doporučení jednotlivých chodů, vyřeší stížnost nebo přání hosta</li> <li>– připraví (komando) objednávky pro výrobu</li> <li>– pracuje se softwarem registrační pokladny</li> <li>– vyúčtuje útratu s hostem</li> </ul> <p>Kritéria hodnocení:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržování osobní hygieny a hygieny pracoviště a pomůcek</li> <li>– šetrná a ekologická práce s čisticími a úklidovými prostředky</li> <li>– dodržování BOZP a protipožární ochrany</li> <li>– příprava teplého nápoje, dodržování posloupnosti technologického postupu u výroby teplého nápoje</li> <li>– správnost vyúčtování s hostem</li> <li>– bezchybná příprava pracoviště na provoz – snídaňové místnosti</li> <li>– kvalita provedení úklidu na pracovišti po ukončení provozu</li> <li>– používání ochranných pracovních pomůcek</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.

Celkové hodnocení:

- úspěš (pro hodnocení úspěš, musí žák splnit všechny hodnotící úkoly)
- úspěš s výhradami
- neúspěš