

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>Trendy v gastronomii, dietní stravování a wellness pokrmy</b>
Kód a název oboru	65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník 65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař – Číšník 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník pro wellness
Úroveň kvalifikace podle EQF	2
Délka odborného výcviku JVU	140 hodin
Požadavky na žáka	Určeno pro žáky 2. ročníku, kteří znají rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů, složité technologické postupy přípravy tradičních pokrmů, složité technologické postupy přípravy tradičních pokrmů. Žáci ovládají přípravu jednotlivých druhů polévek, omáček, příloh, doplňků k jídlům, bezmasých jídel, těst a moučnicků, wellness jídel a orientují se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin.
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVÚ	Žák má přehled o středisku odbytu, trendech v gastronomii, dietním stravování a wellness pokrmech. Ovládá přípravu dle objednávky hosta pokrm (trend), hospodárně nakládá se surovinami, má znalosti aktuálních trendů v gastronomii, má znalosti charakteristiky dietního stravování. Ovládá předběžnou přípravu masa a přípravu minutkových pokrmů, vhodně volí a připravuje vhodné přílohy, dodržuje hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy včetně HACCP.
Název a adresa firmy	Hotel Aquapalace Praha, Pražská 138, 251 01 Čestlice

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>Trendy v gastronomii, dietní stravování a wellness pokrmy</b>
Kód a název oboru	65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník 65-41-L/01 Gastronomie – Kuchař – Číšník 65-41-L/01 Gastronomie – Číšník pro wellness
Úroveň kvalifikace podle EQF	2
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Vazba na kompetence PK příprava teplých pokrmů
Délka odborného výcviku JVU	140 hodin
Požadavky na žáka	Určeno pro žáky 2. ročníku, kteří znají rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav pokrmů, složité technologické postupy přípravy tradičních pokrmů, složité technologické postupy přípravy tradičních pokrmů. Žáci ovládají přípravu jednotlivých druhů polévek, omáček, příloh, doplňků k jídlům, bezmasých jídel, těst a moučníků, wellness jídel a orientují se ve způsobech předběžné úpravy a přípravy surovin.
Název a adresa firmy	Hotel Aquapalace Praha, Pražská 138, 251 01 Čestlice
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>1</sup>	Žák: <ul style="list-style-type: none"> <li>– ovládá přípravu dle objednávky hosta pokrm (trend)</li> <li>– hospodárně nakládá se surovinami</li> <li>– má znalosti aktuálních trendů v gastronomii</li> <li>– má znalosti charakteristiky dietního stravování</li> <li>– ovládá předběžnou přípravu masa a přípravu minutkových pokrmů</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>– vhodně volí a připravuje vhodné přílohy</li> <li>– dodržuje hygienické, bezpečnostní a protipožárních předpisy včetně HACCP</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 hodnotící úkoly.</p> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnotící úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů.</p> <p>Hodnotící úkoly:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– připraví pokrm v zadaném trendu dle objednávky hosta</li> <li>– hospodárně nakládá se surovinami</li> <li>– uvede aktuální trendy v gastronomii</li> <li>– charakterizuje dietní stravování obecně, redukční a bezlepkovou dietu, uvede příklad pokrmů</li> <li>– provede předběžnou přípravu masa a připraví minutkový pokrm</li> <li>– zvolí a připraví k pokrmu alespoň 2 přílohy</li> <li>– vysvětlí význam dodržování HACCP ve veřejném stravování</li> </ul> <p>Kritéria hodnocení:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dodržování osobní hygieny a hygieny pracoviště a pomůcek</li> <li>– dodržování BOZP a protipožární ochrany</li> <li>– dodržování posloupnosti technologického postupu při přípravě minutkového pokrmu a příloh</li> <li>– správný popis dietních pokrmů</li> <li>– používání ochranných pracovních pomůcek</li> </ul> <p>Celkové hodnocení:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– uspěl (pro hodnocení uspěl, musí žák splnit všechny hodnotící úkoly)</li> <li>– uspěl s výhradami</li> <li>– neuspěl</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.