



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Organizace práce ve stravovacím zařízení

Kód úlohy

65-u-3/AD90

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Organizace práce v ubytovacím a stravovacím zařízení

Škola

Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace, Cvrčovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

10. 07. 2019 23:04

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální

Charakteristika/anotace

Komplexní úloha je zaměřena na organizaci práce ve stravovacím zařízení. Žáci se seznámí s charakteristikou a druhy stravovacích zařízení, organizační strukturou restauračního provozu, pracovní náplní jednotlivých zaměstnanců, posloupností prací během dne, časovým harmonogramem a úklidem pracoviště po ukončení provozu.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje stravovací zařízení, rozlišuje různé formy veřejného stravování a popíše jejich úlohu,
- rozlišuje různé druhy odbytových zařízení,
- rozlišuje výrobní a odbytové středisko,
- popíše organizační strukturu restauračního provozu,
- vymezí směny zaměstnanců restauračního provozu,
- popíše posloupnost prací a časový harmonogram výrobního a odbytového střediska,
- popíše úklid praoviště po ukončení provozu.

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Žák:

- charakterizuje stravovací zařízení, rozlišuje různé formy veřejného stravování a popíše jejich úlohu,
- rozlišuje různé druhy odbytových zařízení,
- rozlišuje výrobní a odbytové středisko,
- popíše organizační strukturu restauračního provozu,
- vymezí směny zaměstnanců restauračního provozu,
- popíše posloupnost prací a časový harmonogram výrobního a odbytového střediska,
- popíše úklid praoviště po ukončení provozu,
- na základě prezentace vyplní pracovní list,
- aktivně se zapojuje do výuky a zodpovídá kontrolní otázky vyučujícího,
- aktivně se podílí na vyplnění pracovních listů a průběžných kontrolních testů.

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování předmětu Zařízení závodů oboru Stravovací a ubytovací služby a Práce ve stravování.

Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

- psací pomůcky, nůžky, lepidlo
- sešit

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- vytištěné pracovní listy a kontrolní testy
- počítač
- dataprojektor
- plátno na promítání

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace žáci vypracují příslušný pracovní list. Pracovní list mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích dle jejich schopností. V průběhu komplexní úlohy jsou vědomosti žáků ověřeny prostřednictvím kontrolních testů.

Kritéria hodnocení

Žák splní komplexní úlohu vypracováním pracovního listu na základě prezentace a úspěšným splněním tří kontrolních testů.

Doporučená literatura

METZ, Reinhold, Hermann GRUNER a Thomas KESSLER. *Restaurace a host: základní odborné vědomosti: restaurace, hotel, kuchyně*. Praha: Europa-Sobotáles, 2008. ISBN 978-80-86706-18-4

ŠEBELOVÁ, Marie a Jaromír HORNÍK. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce*. 2. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-153-1.

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- [PL-harmonogram-praci.docx](#)
- [PL-harmonogram-praci-reseni.docx](#)
- [Kontrolni-test-1.docx](#)
- [Kontrolni-test-1_reseni.docx](#)
- [Kontrolni-test-2.docx](#)
- [Kontrolni-test-2_reseni.docx](#)
- [Kontrolni-test-3.docx](#)
- [Kontrolni-test-3_reseni.docx](#)
- [PPT_Organzace-prace-ve-stravovacim-zarizeni.pptx](#)