## 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 ověženy 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 GRÜNER 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](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83673/PL-harmonogram-praci.docx)
* [PL-harmonogram-praci-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83674/PL-harmonogram-praci-reseni.docx)
* [Kontrolni-test-1.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83675/Kontrolni-test-1.docx)
* [Kontrolni-test-1\_reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83676/Kontrolni-test-1_reseni.docx)
* [Kontrolni-test-2.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83677/Kontrolni-test-2.docx)
* [Kontrolni-test-2\_reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83678/Kontrolni-test-2_reseni.docx)
* [Kontrolni-test-3.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83679/Kontrolni-test-3.docx)
* [Kontrolni-test-3\_reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/83680/Kontrolni-test-3_reseni.docx)
* [PPT\_Organzace-prace-ve-stravovacim-zarizeni.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/91592/PPT_Organzace-prace-ve-stravovacim-zarizeni.pptx)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Lukáš Kučera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.