



Jednotka výsledků učení

Popis jednotky výsledků učení (JVU)	
Název jednotky	Práce s restauračním inventářem
Kód jednotky	
Škola, která jednotku vytvořila a realizuje ji	Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Název a adresa zaměstnavatele	Hotel Savannah Chvalovice - Hatě 198 669 02 Znojmo IČO: 64 358 267
Garant spolupráce u zaměstnavatele / Instruktor	Ing. Renata Balíková Zlata Petrželová
Vzdělávací modul	Práce v restauračním provozu
Kód a název oboru vzdělání, název ŠVP (pokud se liší od názvu oboru)	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Výsledky učení ¹	<u>Výsledky učení pro JVU:</u> - použije inventář v souladu s jeho určením: rozliší a správně použije inventář, určí použití inventáře ve středisku, popíše a pojmenuje jednotlivé druhy inventáře, použije inventář v různých podmínkách, připraví inventář na úseku obsluhy - vede evidenci inventáře a záznamy o pohybu inventáře: zaznamená pohyb inventáře ze skladu do provozního střediska, nese hmotnou odpovědnost za svěřený inventář

¹ Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

	• zkontroluje a přebere (vydává) požadovaný inventář: zkontroluje stav inventáře, vydá inventář na základě žádanky o zapůjčení inventáře • zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu: zabezpečí uložení inventáře na předem určené místo v původním stavu a množství, vyřeší případnou ztrátu nebo poškození inventáře • ošetří a udržuje inventář: pečuje o inventář <u>Soulad s RVP:</u> • rozlišuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení • orientuje se ve skladu, ve vedení evidence zásob • rozlišuje malý a velký stolní inventář • pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář
Vztah k NSK (hodnoticí a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	(nepovinné) 65-007-H Jednoduchá obsluha hostů
Učební činnosti	Žák: • komunikuje s UOV nebo instruktorem a dbá jeho pokynů • konzultuje pracovní post, správnost svých činností • aplikuje teoretické poznatky do praxe • prezentuje výsledky své práce, odstraňuje zjištěné nedostatky • řeší modelové příklady • používá inventář v souladu s jeho určením: - rozliší a správně použije inventář - určuje použití inventáře ve středisku - popisuje a pojmenovává jednotlivé druhy inventáře - používá inventář v různých podmínkách - připravuje inventář na úseku obsluhy • vede evidenci inventáře a záznamy o pohybu inventáře - zaznamenává pohyb inventáře ze skladu do provozního střediska - nese hmotnou odpovědnost za svěřený inventář • kontroluje a přebírá (vydává) požadovaný inventář

	kontroluje stav inventáře vydává inventář na základě žádanky o zapůjčení inventáře • zabezpečuje a uskladňuje inventář po ukončení provozu: zabezpečuje uložení inventáře na předem určené místo v původním stavu a množství řeší případnou ztrátu nebo poškození inventáře • ošetřuje a udržuje inventář: pečuje o inventář
Předpokládaná délka trvání jednotky	(počet týdnů / počet hodin) 70 hodin
Předpokládaný termín realizace	(datum „od“ – „do“) říjen - listopad 2018
Časová organizace	(např. periodičita apod.) • seznámení s inventářem – 14 hodin • rozlišení inventáře – 14 hodin • správné použití inventáře – 21 hodin • evidence a kontrola inventáře – 14 hodin • péče o inventář a správné uložení inventáře – 7 hodin
Požadavky na žáka	(vymezení úrovně vstupních vědomostí a dovedností, které jsou předpokladem úspěšného absolvování dané jednotky výsledků učení; nepovinné) • zdravotní průkaz • proškolení BOZP, PO a první pomoci na pracovišti • proškolení – práce s technickým zařízením provozovny • proškolení osobní hygieny a hygieny na pracovišti • absolvování školení - kritické body HACCP • znalost odborné terminologie (pojmy jako: malý a velký stolní inventář; rozlišení příborů: servírovací, příruční; odkládací a nabídkové stoly • teoretický popis inventáře (inventář podle materiálu, střediska a použití na textilní inventář, ze skla, porcelánu, keramiky, kovů) • teoretický popis postupu údržby malého, velkého a pomocného inventáře • teoretický popis organizace přípravy pracoviště na provoz, údržby pracoviště během provozu a po skončení provozu

Požadavky na vybavení pracoviště a používané technologie	velký stolní a malý stolní inventář (stolový, sedací, restaurační prádlo, drobný stolní inventář, přístroje, inventář na pokrmy, nápoje, pomocný inventář, pomocné stoly a vozíky)
Způsoby ověřování výsledků učení definovaných v JUV	(podmínky, metody, formy hodnocení)² 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. Žák připraví inventář na úseku obsluhy – velký stolní a malý stolní inventář (stolový, sedací, restaurační prádlo, drobný stolní inventář, přístroje, inventář na pokrmy, nápoje, pomocný inventář, pomocné stoly a vozíky), rozliší inventář, správné použití inventáře, používání inventáře v různých podmínkách, pečuje o inventář. Založí dle stanoveného menu či provozu restaurace.
Kritéria hodnocení	(co znamená splnění jednotky výsledků učení, kritéria pro známky, příp. bodové hodnocení apod.) Při praktickém vyučování hodnotí odborný učitel vztah a přístup žáka k činnosti, stupeň osvojení praktické činnosti, využívání a aplikaci teoretických poznatků v praxi, aktivitu, samostatnost a kreativitu, schopnost organizace práce a dodržování BOZP. Hodnocení probíhá formou: • autoevaluace: po absolvování JUV provádějí žáci autoevaluaci, kdy popisují pracoviště a prováděné pracovní činnosti, shrnují a hodnotí získané pracovní zkušenosti, rozvoj odborných i osobnostních kompetencí a celkový přínos praxe • bodování v hodnotícím formuláři, přičemž se posuzuje: – vystupování a upravenost – chování a komunikace – plnění zadaných úkolů (vědomosti, aktivita, aplikace teoretických poznatků do praxe, odbornost) – dochvilnost, vytrvalost, pečlivost – plánování – zájem o práci a motivace (samostatnost a kreativita při řešení problémových situací) Úkol: práce s restauračním inventářem v gastronomickém provozu Žák:

² 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.

	• používá inventář v souladu s jeho určením: rozliší a správně použije inventář (10 bodů) určuje použití inventáře ve středisku (10 bodů) používá inventář v různých podmínkách (10 bodů) připravuje inventář na úseku obsluhy (10 bodů) • vede evidenci inventáře a záznamy o pohybu inventáře: zaznamenává pohyb inventáře ze skladu do provozního střediska (10 bodů) • kontroluje a přebírá (vydává) požadovaný inventář: kontroluje stav inventáře (10 bodů) vydává inventář na základě žádanky o zapůjčení inventáře (10 bodů) • zabezpečuje a uskladňuje inventář po ukončení provozu: zabezpečuje uložení inventáře na předem určené místo v původním stavu a množství (10 bodů) řeší případnou ztrátu nebo poškození inventáře (10 bodů) • ošetřuje a udržuje inventář: pečuje o inventář (10 bodů) <u>Hodnotící stupnice:</u> 100 - 90 bodů (výborný) - veškeré činnosti splnil žák vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně 89 - 80 bodů (chvalitebný) - činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech 79 - 70 bodů (dobrý) - požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb 69 - 60 bodů (dostatečný) - činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb 59 - 0 bodů (nedostatečný) - veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností
Příloha	(možnost připojit přílohu, např. dokument smlouvy apod.; nepovinné) žádné
Počet žáků	3 žáci

