



Jednotka výsledků učení

Popis jednotky výsledků učení (JVU)	
Název jednotky	Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
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> - sestaví jídelní (nápojový, nabídkový) lístek: - dodrží gastronomická pravidla - rozliší mezi jednotlivými typy lístků - použije odbornou terminologii - dodrží pravidla pravopisu a cizojazyčné názvy pokrmů nebo nápojů - navrhne grafickou úpravu lístku

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

	• sestaví menu pro danou příležitost: dodržuje vhodnou kombinatoriku pokrmů a nápojů u menu využije sezónní suroviny při skladně menu <u>Soulad s RVP:</u> • sestavuje typickou nabídku pokrmů a nápojů pro střediska a určí způsob obsluhy • uvede náležitosti jídelního a nápojového lístku a umí je sestavit, sestaví menu pro různé příležitosti
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 • sestavuje jídelní (nápojový, nabídkový) lístek: dodržuje gastronomická pravidla rozlišuje mezi jednotlivými typy lístků používá odbornou terminologii dodržuje pravidla pravopisu a cizojazyčné názvy pokrmů nebo nápojů navrhuje grafickou úpravu lístku • sestavuje menu pro danou příležitost: dodržuje vhodnou kombinatoriku pokrmů a nápojů u menu využívá sezónní suroviny při skladně menu
Předpokládaná délka trvání jednotky	(počet týdnů / počet hodin) 21 hodin
Předpokládaný termín realizace	(datum „od“ – „do“) duben 2019

Časová organizace	(<i>např. periodicitu apod.</i>) sestavení jídelního lístku - 15 hodin sestavení menu pro danou příležitost - 6 hodin
Požadavky na žáka	(<i>vymezení úrovně vstupních vědomostí a dovedností, které jsou předpokladem úspěšného absolvování dané jednotky výsledků učení; nepovinné</i>) Předpokladem pro vstup do modulu je znalost pravidel hygieny a BOZP, schopnost pojmenovat inventář, orientace v systémech a formách obsluhy, znalost gastronomických pravidel, pravidel a zásad obsluhy – společenského chování.
Požadavky na vybavení pracoviště a používané technologie	ICT – PC nebo NB, tiskárna (případně vhodný grafický program; bez připojení na Internet, aby žák nemohl úkol zkopírovat); papíry
Způsoby ověřování výsledků učení definovaných v JUV	(<i>podmínky, metody, formy hodnocení</i>) 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 sestaví jídelní lístek a nápojový lístek, menu pro danou příležitost (téma bude stanoveno dle ročního období /sezónnosti/regionu). Žák dodrží gastronomická pravidla, jazykovou správnost a lístek zpracuje graficky.
Kritéria hodnocení	(<i>co znamená splnění jednotky výsledků učení, kritéria pro známky, příp. bodové hodnocení apod.</i>) 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: – grafická stránka (vizuální) – plnění zadaných úkolů (aplikace teoretických poznatků do praxe, odbornost) – jazyková správnost – kombinatorika nápojů a pokrmů – využití sezónních nebo regionálních surovin – zájem o práci a motivace (samostatnost a kreativita při řešení problémových situací)

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.

	Úkol: sestavení jídelního lístku a menu pro danou příležitost. Žák: • sestaví jídelní lístek: dodržuje gastronomická pravidla (20 bodů) dodržuje pravidla pravopisu a cizojazyčné názvy pokrmů nebo nápojů (20 bodů) graficky zpracuje jídelní lístek (20 bodů) • sestavuje menu pro danou příležitost: dodržuje vhodnou kombinatoriku pokrmů a nápojů u menu (20 bodů) využívá sezónní suroviny při skladně menu (20 bodů) <u>Hodnotící stupnice:</u> 100 - 90 bodů (výborný) - veškeré činnosti splnil žáků 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) žádná
Počet žáků	3