## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Profesní etika

#### Kód modulu

65-m-3/AC41

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

65 – 41 – L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

16

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Nejsou stanoveny.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům poznatky z profesní etiky.

Teoretická výuka bude vhodně doplněna praktickými ukázkami  společenského chování, dodržování profesní etiky a společenského chování k hostům obecně.

Budou seznámeni s etickým kodexem.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* ovládá základy profesní etiky
* charakterizuje pravidla společenského chování, pravidla chování číšníků, pravidla stolování a dokáže je použít v praxi
* vysvětlí obvyklé i zvláštní situace v gastronomickém provozu
* profesionálně jedná v souladu se společenským chováním
* je veden k ochotě, úslužnosti, poctivosti a je odborně zdatný

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* základní pravidla společenského chování
* pozdrav, společenské postavení
* společenské protokoly
* chování a komunikace číšníka
* psychologické aspekty, komunikace se zákazníkem
* profesní vystupování a etika
* národní zvyklosti a tradice různých etnik
* komunikace v cizím jazyce
* slavnostní hostiny, zvláštní typy akcí
* hygiena, estetika a bezpečnost práce
* osobnost číšníka

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata.

Důraz je kladen na samostatnou i skupinovou práci, využívání práce s odbornou literaturou, knihou, učebnicí. Daná témata jsou rozebírána skupinovou diskuzí a získané informace jsou předávány ostatním spolužákům.

Praktické ukázky a procvičování daných témat v odborné učebně.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva.

Žák:

* sleduje odborný výklad učitele
* při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace),
* využívá internetové zdroje
* pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
* aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
* při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
* prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

65 – 41 – L/01 Gastronomie

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Samostatná práce žáků (referát, projekt)

Ověřování probíhá ústně a písemně v rámci teoretické výuky.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí.

V rámci výuky Odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení žáky.

Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost a správné společenské vystupování

* popíše základní pravidla
* uvede hosty ke stolu
* dodržuje pravidla při stolování
* dodržuje pravidla chování číšníků při obsluze hosta a v kuchyni
* profesionálně jedná s hosty, komunikovat i v cizím jazyce
* řeší obvyklé i neobvyklé situace u stolu (může dojít k různým nehodám nejen nekvalifikovanou prací zaměstnanců, ale i nevhodným chováním hostů)

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tedy, když žák absolvuje alespoň 16 hodin výuky.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

* správně je méně než 35 % známka 5
* správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
* správně je alespoň 50 % a méně než 75 % známka 3
* správně je alespoň 75 % a méně než 85 % známka 2
* správně je alespoň 85 % známka 1

Při praktickém zkoušení je hodnoceno:

Profesionální jednání s hosty, komunikace v cizím jazyce

Odborná správnost při stolování, samostatnost, správné společenské vystupování.

Základní pravidla chování, pravidla chování číšníků, pravidla osobní hygieny.

Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

Salač, G., Stolničení, Fortuna, Praha 1, ISBN 80-7168-752-9

Hrbová, Z. Nové stolničení v kostce, Úvaly, Ratio,

ISBN 80-86351-12-2

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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 Jana Procházková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.