



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## 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.

Přepočítání 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*