



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Společensko-gastronomické události

## Kód modulu

65-m-3/AF48

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

odborný teoretický

## 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

Základní orientace v obytných střediscích

Znalost techniky obsluhy v jednoduché a složité obsluze

Gastronomická pravidla

Slavnostní hostiny a slavnostní obsluha

# JADRO MODULU

## Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na společensko-gastronomické události. Žáci se seznámí s charakteristikou a účelem jednotlivých společensko-gastronomických událostí. Po absolvování modulu bude žák schopen rozlišovat jednotlivé společensko-gastronomické akce, objasnit vhodné příležitosti konání, určit vhodný sortiment pokrmů a nápojů, určit správný způsob obsluhy.

## Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 65-41-L/01 Gastronomie

Žák:

- charakterizuje společensko-gastronomické události
- rozdělí jednotlivé společensko-gastronomické události z hlediska účelu a využití
- uvede zásady organizace práce při pořádání
- vyjmenuje vhodné pokrmy pro konání dané události
- určí vhodné nápoje
- vysvětlí způsob obsluhy

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika společensko-gastronomických událostí
  - význam, funkce a využití společensko-gastronomických událostí
2. Rozdělení jednotlivých společensko-gastronomických událostí z hlediska účelu a využití
  - recepce
  - slavnostní obědy, večeře
  - hostiny pracovní/business a v soukromí
  - koktejl
  - číše vína
  - čaj o páté
  - piknik
  - party
  - velké společenské akce dlouhodobé
  - velké společenské akce krátkodobé
3. Zásady organizace práce při pořádání
  - pracovní příkaz a organizační pokyny pro zaměstnance
  - doba trvání akce a program
  - kontakt mezi vedením provozovny a organizátorem akce
  - vhodné prostory pro pořádání akcí
  - uspořádání místnosti a technická zařízení
  - dostatek stolového a sedacího inventáře
  - soupis potřebného inventáře, zboží a pracovníků
  - možnosti uchování kvality zboží a dochlazování nápojů
  - doprava osob a nákladu
  - znalost doplňkového sortimentu
  - poskytnutí doplňkových služeb
  - zajištění hudby k poslechu i tanci, doprovodná vystoupení
  - prezentace sponzorů
  - pravidla úhrady/vyúčtování poskytnutých služeb
  - hodnocení akce
4. Nabídka pokrmů pro danou událost
  - znalost sortimentu studených a teplých pokrmů s ohledem na druh společenské akce
  - vhodná forma podávání pokrmů
  - doplňkový sortiment
5. Nabídka nápojů pro danou událost

- znalost sortimentu studených a teplých nápojů s ohledem na druh společenské akce
- znalost a charakteristika vína
- vhodná forma podávání nápojů

#### 6. Způsob obsluhy

- popis správného způsobu obsluhy podle druhu události
- popis správného způsobu prodeje
- využití pomocných stolů a vozíků

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor). Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická.

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- skupinová výuka.

Učební činnosti žáků:

- charakterizuje společensko-gastronomické události
- rozdělí společensko-gastronomické události dle zaměření
- během výkladu učitele pracuje s učebnicí, odbornými knihami a časopisy, na základě výkladu učitele a práce s učebními texty dokáže rozdělit události podle různých hledisek
- popíše zásady organizace práce při pořádání události
- vyjmenuje typické pokrmy vhodné pro konkrétní typ společensko-gastronomické události
- určí vhodné nápoje s ohledem na gastronomická pravidla a druh společensko-gastronomické události
- popisuje vhodný typ obsluhy pro danou událost
- žák se aktivně zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy

## Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař-číšník, 3. ročník

65-41-L/01 Gastronomie, 2. ročník

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

- rozdělení společensko-gastronomických událostí

- charakteristika společensko-gastronomických událostí z hlediska účelu a využití
- zásady organizace práce při pořádání
- typické pokrmy pro konání dané události
- nabídka vhodných nápojů
- pravidla a způsoby obsluhy u společensko-gastronomických událostí

## Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

- 1x písemné zkoušení
- 1x ústní zkoušení

Kritéria hodnocení:

- Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
- Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 % – 91 % výborný

90 % – 71 % chvalitebný

70 % – 51 % dobrý

50 % – 31 % dostatečný

30 % – 0 % nedostatečný

## Doporučená literatura

SALAČ G.: *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomické služby*. Vysoká škola hotelová, Praha, 2010. ISBN 978-80-87411-06-3

## 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 Vladimíra Hlaváčková.*

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