## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Společensko-zábavní střediska

#### Kód modulu

65-m-3/AF49

#### 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

Znalost pravidel techniky, zásad a způsobů obsluhy v jednoduché a složité obsluze

Inventář na úseku obsluhy

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřený na společensko-zábavní střediska. Žáci se seznámí s charakteristikou společensko-zábavních středisek, jejich rozdělením, typickými pokrmy a nápoji pro jednotlivá střediska. Po absolvování modulu budou žáci schopni rozlišovat jednotlivá společensko-zábavní střediska, objasnit jejich význam a účel v gastronomii.

#### Očekávané výsledky učení

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

Žák:

* charakterizuje společensko-zábavní střediska
* rozdělí společensko-zábavní střediska podle účelu
* popíše přípravu na provoz
* uvede vybavení pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek
* vysvětlí správný způsob obsluhy
* určí vhodné pokrmy a nápoje

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika společensko-zábavních středisek
   * význam, funkce a využití společensko-zábavních středisek
2. Rozdělení společensko-zábavních středisek podle účelu
   * kavárna a kavárenská herna
   * vinárna a vinný sklep
   * bary
   * varieté, kabarety
   * koliby, salaše
   * gastronomická zařízení jako součást jiných činností (casina, bowling)
3. Příprava na provoz
   * kontrola stavu místnosti a úklidu
   * příprava sedacího a stolového inventáře
   * příprava inventáře na podávání pokrmů a nápojů
   * příprava pomocného inventáře
   * příprava a doplnění stavu zboží
   * příprava doplňkového sortimentu
   * příprava kávovaru, výčepního zařízení a ostatních přístrojů
   * příprava hracích pomůcek a doplňkové služby (společenské hry, tiskoviny, wifi připojení, taxi)
   * osobní příprava číšníků/servírek
4. Vybavení jednotlivých druhů společensko-zábavních středisek
   * charakteristika a popis interiéru střediska
   * rozdělení inventáře podle druhu střediska a jeho správné využití
   * údržba a skladování inventáře
5. Způsob obsluhy
   * zařazení a popis správného způsobu obsluhy podle druhu střediska
   * pravidla obsluhy v jednotlivých střediscích
   * zvláštnosti obsluhy v některých střediscích
6. Vhodné pokrmy a nápoje
   * znalost sortimentu pokrmů typických pro dané středisko
   * znalost sortimentu studených a teplých nápojů daného střediska
   * znalost servisu studených a teplých nápojů daného střediska
   * znalost sortimentu a receptur míšených nápojů
   * znalost servisu míšených nápojů
   * znalost sortimentu vinného lístku – správné doporučení vína k jednotlivým pokrmům
   * znalost servisu vína
   * znalost doplňkového sortimentu

#### 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
* názorná ukázka jednotlivých balení tržních druhů nápojů, etiket a značek

Metody organizace výuky:

* frontální výuka
* skupinová výuka

Učební činnosti žáků:

* sledují odborný výklad doplněný prezentací učitele
* charakterizují společensko-zábavní střediska
* rozdělí společensko-zábavní střediska
* během výkladu učitele pracují s učebnicí, odbornou literaturou, na základě výkladu učitele a práce s učebními texty dokáží uvést vhodné vybavení pro jednotlivá společensko-zábavní střediska
* popíší vhodné způsoby obsluhy
* charakterizují vhodné pokrmy a nápoje pro konkrétní společensko-zábavní střediska
* vysvětlí rozdíly v servisu jednotlivých druhů nápojů
* žáci se aktivně zapojují do výuky, vyhledávají informace v učebnici a odborných knihách, odpovídají na průběžné kontrolní otázky vyučujícího a zpracovávají zadané úkoly
* 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,  2. 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:

* charakteristika společensko-zábavních středisek
* rozdělení společensko-zábavních středisek podle účelu
* příprava jednotlivých společensko-zábavních středisek na provoz
* vybavení pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek
* způsoby obsluhy
* vhodné pokrmy a nápoje zařazené na JL a NL dle charakteru společensko-zábavního střediska

#### 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-servis*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., 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/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.