



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## 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 dokážou 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

SALÁČ 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.