VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Inventář na podávání pokrmů

Kód úlohy

65-u-3/AB26

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

M (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Inventář na úseku obsluhy

Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

01. 04. 2019 21:02

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

20

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správně rozdělit inventář na podávání pokrmů dle různých hledisek, umět ho výstižně popisovat, poznávat a určovat jeho správné použití, ošetřování a skladování v podmínkách praxe v souvislosti s nabídkou běžného sortimentu pokrmů na trhu v různých odbytových střediscích. Dílčím cílem je seznámit žáky s

odbornou terminologií tohoto inventáře, naučit se ji používat, osvojit si případné cizojazyčné pojmy.

Žáci si zároveň uvědomují cennou hodnotu inventáře, při praktických cvičeních (ukázkách) dodržují zásady hygieny a BOZP.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí pojem inventář, inventář na pokrmy, jeho význam a využití v odbytových střediscích,

- rozlišuje jednotlivé druhy inventáře podle základních hledisek členění, používá odbornou terminologii,

- popíše podle obrázků či fotografií konkrétní druhy inventáře v odbytových střediscích,

- vybere a použije adekvátní inventář pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP,

- zkontroluje, převezme a předá požadovaný inventář,

- ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů,

- popíše způsoby uskladnění inventáře podle druhu,

- rozlišuje základní (běžný) a atypický inventář, dokáže navrhnout či určit jeho vhodné použití,

- uvědomuje si význam estetiky a hodnoty inventáře v souvislosti s prostředím, kde se používá; kompletuje sety/sady inventáře na podávání pokrmů.

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Výuka probíhá formou frontálního výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtématům za použití pracovního sešitu. Používá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s inventářem, který třídí, rozdělují, popisují a používají při praktických cvičeních. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek a praktických cvičení. Pedagog je zde v roli poradce i konzultanta zejména při řešení praktických ukázek a cvičení.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky

- průběžně si vyplňuje zadaný pracovní sešit, učí se z něj

- uplatňuje práci s textem a využívá internetové zdroje

- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku

- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

- spolupracuje s ostatními spolužáky dle pokynů pedagoga

- prezentuje a zdůvodní své výsledky praktických úkolů před vyučujícím a spolužáky

1. vysvětlí pojem inventář, inventář na pokrmy, jeho význam a využití v odbytových střediscích (1 h.)

- seznamuje se s pojmem inventář, inventář na pokrmy, jeho praktickým využitím v obsluze; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře,

- uvede konkrétní příklady inventáře z vlastních zkušeností,

2. rozlišuje jednotlivé druhy inventáře podle základních hledisek členění, používá odbornou terminologii (1 h.)

- naučí se teoreticky rozdělovat inventář podle dílčích hledisek; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře,

- rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga,

- zvolí vhodné odbytové středisko pro použití konkrétních druhů inventáře při praktických ukázkách,

- seznamuje se s odbornou terminologií, kterou bude ve výuce nadále používat,

3. popíše podle obrázků či fotografií konkrétní druhy inventáře v odbytových střediscích (1 h.)

- výstižně popíše/charakterizuje vybrané druhy inventáře na podávání pokrmů, navrhne jeho konkrétní použití v provozu; pomůckou jsou ilustrace inventáře,

- navrhuje alternativní druh inventáře dle zadání pedagoga,

4. vybere a použije adekvátní inventář pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP (1 h.)

- zvolí si a připraví inventář na stůl pro hosty nebo na příruční stůl dle pokynů pedagoga, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí,

- předvede způsoby správného uchopení inventáře včetně bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,

- kontroluje při své práci kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře; při práci používá bílé rukavičky,

- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu,

5. zkontroluje, převezme a předá požadovaný inventář při praktických cvičeních (1 h.)

- podle žádanky či návratky vybere správné druhy inventáře, přepočítá jej, zkontroluje jeho nezávadnost a čistotu a předá dle pokynů pedagoga na určené místo,

- přehled inventáře potvrdí/zaznamená dle pokynů pedagoga,

6. ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů (0,5 h.)

- provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,

- popíše průběžnou péči o konkrétní druhy inventáře; svůj postoj zdůvodní,

- ukáže provedení kontroly kvality inventáře před jeho použitím či uskladněním,

7. popíše způsoby uskladnění inventáře podle druhu (0,5 h.)

- předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění konkrétních druhů inventáře,

- předvede, vysvětlí způsoby a sdělí důvody zabezpečení tohoto inventáře,

8. rozlišuje základní (běžný) a atypický inventář, dokáže navrhnout či určit jeho vhodné použití (1 h.)

- představí a popíše atypický inventář – navrhne vhodný způsob použití a péči o něj; pomůckou jsou ilustrační ukázky,

- samostatně uvede možnosti použití běžného a atypického inventáře pro podávání konkrétního pokrmu, využívá při volbě internetového zdroje či prezentuje vlastní zkušenost,

9. uvědomuje si význam estetiky a hodnoty inventáře v souvislosti s prostředím, kde se používá; kompletuje sety/sady inventáře na podávání pokrmů (1 h.)

- vyhledá na internetu či uvede vlastní zkušenost konkrétního příkladu ne/vkusné kombinace barev, tvarů a typů inventáře

v různých druzích odbytových středisek či u různých společenských příležitostí; své stanovisko zdůvodní a navrhne event. vhodnější řešení,

- popisuje či sestavuje sady inventáře na podávání pokrmů dle zadání pedagoga,

- určí jeho materiál a vhodné použití v praxi.

Metodická doporučení

Komplexní úloha úzce souvisí s odbytem a obsluhou a rovněž volně navazuje na praktická cvičení odborného výcviku a má přesah do navazujícího oboru vzdělání kategorie L0 a M.

Žáci se mohou navzájem doplňovat, diskutovat o možnostech dalšího využití konkrétního inventáře v praxi, navrhovat alternativní možnosti.

Dojde tak k upevnění nejen odborných znalostí, dovedností, ale také k rozvíjení komunikačních, sociálních a prezentačních schopností žáků.

Metodicky je komplexní úloha rozdělena do 2 částí:

1. teoretický základ

- obsah vzdělávání 1, 2, 3, 7, 8, 9

2. praktická cvičení

- obsah vzdělávání 4, 5, 6, 7, 9

Praktická cvičení vhodně navazují na teoretická východiska výuky, konkrétní zadání jsou uvedeny ve formulářích a přílohách komplexní úlohy včetně metodických pokynů.

Způsob realizace

Teoreticko-praktická forma s možností realizace na:

- odborné učebně,

- školním odloučeném pracovišti,

- pracovišti smluvního partnera.

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky a zařízení pro žáka:

- pracovní sešit,

- psací potřeby včetně barevných zvýrazňovačů,

- ukázkový inventář na podávání pokrmů dle možností učebny / výukového prostoru,

- ilustrující obrázky/fotografie inventáře na pokrmy,

- skladovací prostory na inventář a pomocné prádlo,

- bílé rukavice.

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

- pracovní list,

- prezentace,

- ukázkový inventář na podávání pokrmů dle možností učebny/výukového prostoru,

- ilustrující obrázky/fotografie inventáře na pokrmy,

- výstavní prostor a jídelní stoly na ukázky kuvéru,

- skladovací/úložné prostory na inventář,

- bílé rukavice.

Technické vybavení:

- počítač s připojením na internet,

- dataprojektor,

- plátno na promítání.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

- vyplněný pracovní sešit

- osvojení teoretických znalostí a praktických dovedností pomocí ukázek a splněných úkolů

- dokázat v běžných podmínkách praxe používat správný a vhodný typ inventáře, uvědomovat si jeho hodnotu i estetický význam

- adekvátně a zodpovědně plnit zadané úkoly pedagogem, obhajovat své postoje a stanoviska řešení jednotlivých úloh, své výsledky porovnat se spolužáky

- nadále používat osvojenou odbornou terminologii v navazujících odborných předmětech a při odborném výcviku

- své znalosti a dovednosti inventáře uplatňovat v reálných podmínkách praxe i v běžném životě s ohledem na hygienu a BOZP

- úspěšně splnit všechna kritéria hodnocení a očekávaných výsledků učení této komplexní úlohy

Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP při praktických úkolech, individuální i skupinový přístup k zadaným úkolům (podle charakteru úlohy), vlastní aktivita žáka. Dále ověřujeme teoretické znalosti formou uzavřených a otevřených otázek v písemné či elektronické formě testů. Ústní zkoušení je průběžné, kombinujeme praktické úkoly s ústní obhajobou postoje či stanoviska žáka, konzultujeme výsledky s ním i před ostatními žáky ve skupině.

Výsledné hodnocení vychází z ústního a písemného zkoušení/ověřování znalostí a dovedností.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, srozumitelnost, věcná obhajoba praktických úloh.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % všech odpovědí, známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 %, známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 %, známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 %, známka 2
- správně je alespoň 85 % všech odpovědí, známka 1

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

- řádná docházka min. 6 hodin výuky,
- min. 1 x ústní zkoušení teoretických znalostí (z témat 2, 3, 6, 7, 8),

- min. 1 x písemné ověření znalostí (z témat 1, 2, 3, 7),
- min. 1 realizovaný praktický úkol dle zadání pedagoga (z témat 4 až 9).

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

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

ŠINDELKOVÁ, Alena. *Stolničení – učebnice pro odborná učiliště.* Praha: Parta, 2012. ISBN 97-88073-201-7.

ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. *Stolničení: jasně, stručně a přehledně* . Brno: Knihař, ISBN 80-86292-19-3.

http://www.stolniceni.cz/

http://www.stolniceni.cz/1_-rocnik/inventar-na-useku-obsluhy/inventar-na-pokrmy

https://www.gastrosuper.cz/stolovani/stolniinventarbar/?ordertype=asc&Ordering=DateAdd

https://www.sahm-gastro.cz/slovnik-pojmu/?param_search=1&abeceda=A

Poznámky

Tato komplexní úloha předchází modulu „jednoduchá obsluha hostů“, prolíná se s odborným výcvikem.

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- moderni-inventar-pokrmy-fotogalerie.pptx
- inventar-pracovni-sesit-zak.docx
- inventar-pracovni-sesit-pedagog.docx
- prakticke-cviceni-fotogalerie-zadani.docx
- prakticke-cviceni-inventar-na-ucebne-i-zadani.docx
- prakticke-cviceni-inventar-na-ucebne-ii-zadani.docx
- prakticke-cviceni-inventar-na-ucebne-iii-zadani.docx
- pisemna-prace-inventar-zadani.docx
- pisemna-prace-inventar-reseni.docx
- test-inventar-zadani.docx
- test-inventar-reseni.docx
- inventar-na-pokrmy-uprav.pptx

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 Martina Janásová. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*