## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Příprava, sestavení a založení tabule pro 6 osob dle zadané příležitosti

#### Kód úlohy

65-u-3/AB47

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Odborná příprava ke zpracování Samostatné odborné práce - zaměření Číšník-servírka

#### 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

23. 04. 2019 22:44

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Řešení úlohy

skupinové

#### Doporučený počet žáků

3

#### Charakteristika/anotace

Komplexní úloha si klade za cíl naučit žáky sestavit slavnostní tabuli, dodržet správný postup při sestavení tabule, připravit si, použít a založit vhodný inventář, esteticky upravit tabuli dle zaměření, při soustavném dodržování pravidel BOZP a hygienických předpisů. Žáci pracují ve dvojicích, komplexní úloha je řešena prostřednictvím prezentace, pracovních listů a praktickým předvedením úkolu.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK:

* Příprava a výzdoba tabulí včetně prostor
* Nakládání s inventářem
* Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích

Očekávané výsledky učení:

Žák:

1. Připraví pracoviště v souladu s dodržování BOZP a hygienických předpisů
2. Sestaví slavnostní tabuli, ošetří a připraví veškerý inventář
3. Prostře ubrusy, založí inventář dle zadaného menu, poskládá vhodný tvar ubrousků, sestaví dekorativní stolek
4. Esteticky tabuli upraví dle zvolené příležitosti

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

1) Prezentace (Prostírání ubrusů a založení výzdoby)

* příprava pracoviště v souladu s dodržováním BOZP a hygienických předpisů
* kontrola stavu místnosti, vybavení, inventář
* pracovní list (Prostírání ubrusů a založení výzdoby)
* pracovní list (Výzdoba a dekorace)

Doporučený časový rozvrh: 1,5 vyučovací hodiny

2) Prezentace (Sestavování slavnostní tabule)

* sestava slavnostní tabule dle menu č. 1, 2
* stavba a upevnění stolů
* příprava a ošetření veškerého inventáře na založení tabule

Doporučený časový rozvrh: 2,5 vyučovací hodiny

3) Prostírání ubrusů a zakládání inventáře na tabuli a dekorační stolek

* prostírání ubrusů dle pravidel
* zakládání inventáře podle sestaveného menu (slepé talíře, příbory, sklenice, pečivové talířky, menu, jmenovky)
* skládání vhodného tvaru ubrousků
* sestava dekoračního stolku

Doporučený časový rozvrh: 3 vyučovací hodiny

4) Estetická úprava tabule dle zadané příležitosti

* dodržení pravidel výzdoby
* vhodná volba květin a dekoračních předmětů
* konečná kontrola celé místnosti a založení slavnostní tabule

Doporučený časový rozvrh: 1 vyučovací hodina

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Stolničení v teoretické výuce (např. jako praktickou ukázku formou fotogalerie) a v odborném výcviku uvedeného oboru Kuchař-číšník:

zaměření Číšník

zaměření Kuchař-číšník

Komplexní úloha je tvořena čtyřmi dílčími částmi, které na sebe navazují, proto je žádoucí dodržet správný postup plnění jednotlivých činností. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy žák získá v teoretickém vyučování.

Třetí část *Prostře ubrusy a založí inventář* vychází z komplexní úlohy *Praktické sestavování slavnostního menu*. Žák využije znalostí a poznatků při tvorbě slavnostního menu ke splnění dílčí části *založení inventáře*. Komplexní úlohy *Praktické sestavování menu* a *Příprava, sestavení a založení tabule pro 6 osob dle zadané příležitosti* na sebe navazují.

#### Způsob realizace

Organizační forma výuky: teoreticko-praktická, učebna odborného výcviku, Stolničení, školní restaurace či vhodné prostory smluvního partnera

#### Pomůcky

Učební pomůcky nezbytné pro zdárnou realizaci úkolu:

Vybavení odborné učebny/školní restaurace:

* stolovým a sedacím nábytkem
* textilním inventářem
* inventářem na servis pokrmů a nápojů
* příbory
* pomocný inventář
* PC, promítací techniku a promítací plátno

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Správný výběr a ošetření inventáře pro stavbu tabule

Vyplněné pracovní listy

Nácvik odborných praktických dovedností včetně dodržování zásad etikety, hygieny a BOZP

Založení inventáře pro 1 osobu dle Menu č. 1

Založení inventáře pro 1 osobu dle Menu č. 2

Žák sestaví a založí slavnostní tabuli pro 6 osob dle zadané příležitosti.

#### Kritéria hodnocení

Žák bude individuálně bodově hodnocen za splnění úlohy. Kromě splnění dílčích úkolů bude hodnocen aktivní přístup, samostatnost, aplikace teoretických znalostí, dodržování hygieny a BOZP.

Založení inventáře pro 1 osobu – hodnotí se správná volba inventáře a správnost založení, samostatnost, hygiena při práci, estetika (celkový počet 15 bodů; uspěl při získání 7 bodů)

Sestavení slavnostní tabule pro 6 osob – správnost volby  konkrétních druhů inventáře a jeho založení, estetická úprava tabule, samostatnost při řešení a obhajoba své práce, hygiena při práci (celkový počet 30 bodů; uspěl při získání 10 bodů)

#### Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení 2002*, vydání druhé. Praha. ISBN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomické služby-servis*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., r.2010, ISBN 978-80-87411-06-3

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [prostirani\_ubrusu\_vyzdoba\_tabule.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89174/prostirani_ubrusu_vyzdoba_tabule.pptx)
* [pl-prostirani\_ubrusu.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89175/pl-prostirani_ubrusu.docx)
* [reseni\_pl-prostirani\_ubrusu.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89176/reseni_pl-prostirani_ubrusu.docx)
* [pl-vyzdoba\_a\_dekorace.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89177/pl-vyzdoba_a_dekorace.docx)
* [reseni\_pl-vyzdoba\_a\_dekorace.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89178/reseni_pl-vyzdoba_a_dekorace.docx)
* [zalozeni\_inventare\_na\_slavnostni\_tabuli.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89179/zalozeni_inventare_na_slavnostni_tabuli.pptx)
* [menu\_c-1.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89180/menu_c-1.docx)
* [nakres\_prostreni\_dle\_menu\_c-1.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89181/nakres_prostreni_dle_menu_c-1.docx)
* [menu\_c-2.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89182/menu_c-2.docx)
* [nakres\_prostreni\_dle\_menu\_c-2.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89183/nakres_prostreni_dle_menu_c-2.docx)
* [Skladani-ubrousku.mp4](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89184/Skladani-ubrousku.mp4)

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.