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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- pl-prostirani_ubrusu.docx
- reseni_pl-prostirani_ubrusu.docx
- pl-vyzdoba_a_dekorace.docx
- reseni_pl-vyzdoba_a_dekorace.docx
- zalozeni_inventare_na_slavnostni_tabuli.pptx
- menu_c-1.docx
- nakres_prostreni_dle_menu_c-1.docx
- menu_c-2.docx
- nakres_prostreni_dle_menu_c-2.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.