



VSTUPNĚ ŠLOHY

Název komplexní šlohy/projektu

Připrava, sestavení a založení tabule pro 6 osob dle zadané příměrnosti

Kód šlohy

65-u-3/AB47

Využitelnost komplexní šlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Odborná příprava ke zpracování Samostatná odborná práce - zaměstnání v službě

Ákola

Střední škola pro město, hoteloví a zdravotnické Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 22:44

Děložní a pracovní náročnost - Odborná vzdělávací

8

Děložní a pracovní náročnost - Všeobecná vzdělávací

Poznámka k děložní šlohy

Ročník(y)

3. ročník

Školní šlohy

skupinová

Doporučená početná skupina

3

Charakteristika/anotace

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

JÁDRO ŠLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK:

- Připrava a vyzdobení tabule v pracovním prostoru

- Nakláda jina s inventárem
- Organizování práce v provozu a práci gastronomických akcí

Očekávaný výsledky učen:

1/2k:

1. Právní pracovnít, v souladu s dodrží BOZP a hygienických podm
2. Sestava slavnostní tabule, ojetá a právní veker 1/2 inventá
3. Prostá ubrusy, založí inventá dle zadaného menu, poskládá vhodná tvar ubrousk, sestava dekorativní stolek
4. Esteticky tabuli upravá dle zvolené práciitosti

Specifikace hlavních učebních činností 1/2k/aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

1) Prezentace (Prostá ubrus a založení 1/2doby)

- právní pracovnít, v souladu s dodrží BOZP a hygienických podm
- kontrola stavu místnosti, vybavení, inventá
- pracovní list (Prostá ubrus a založení 1/2doby)
- pracovní list (V1/2doba a dekorace)

Doporučený časový rozvrh: 1,5 vyučovací hodiny

2) Prezentace (Sestavování slavnostní tabule)

- sestava slavnostní tabule dle menu 1. 1, 2
- stavba a upevnění stol
- právní a ojetá na vekerého inventá na založení tabule

Doporučený časový rozvrh: 2,5 vyučovací hodiny

3) Prostá ubrus a zakládání inventá na tabuli a dekorování stolek

- prostá ubrus dle pravidel
- zakládání inventá podle sestaveného menu (slepá talíře, právní bory, sklenice, peřivová talířky, menu, jmenovky)
- skládání vhodného tvaru ubrousk
- sestava dekorování stolku

Doporučený časový rozvrh: 3 vyučovací hodiny

4) Estetická úprava tabule dle zadané práciitosti

- dodrží pravidel 1/2doby
- vhodná volba květin a dekorování podm
- konečná kontrola celého místnosti a založení slavnostní tabule

Doporučený časový rozvrh: 1 vyučovací hodina

Metodický doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci podm tu Stolni v teoretické 1/2uce (např. jako praktickou ukázkou formou fotogalerie) a v odborném 1/2cviku uvedeného oboru Kuchař-číšník:

zaměřený článek

zaměřený Kuchař-číšník

Komplexní úloha je tvořena útymi dlejšími čístmi, které na sebe navazují, proto je účinně dodržit správný postup plnění jednotlivých činností. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy 1/2k získá v teoretickém vyučování.

Téma číst *Prostá ubrusy a založení inventá* vychází z komplexní úlohy *Praktické sestavování slavnostního menu*. 1/2k využije znalostí a poznatků práci tvorby slavnostního menu ke splnění dlejší čísti *založení inventá*. Komplexní úlohy *Praktické sestavování menu a právní, sestavená a založení tabule pro 6 osob dle zadané práciitosti* na sebe navazují.

Způsob realizace

Organizování forma 1/2uky: teoreticko-praktický, učebna odborného 1/2cviku, Stolni, 1/2kolní restaurace či vhodný prostory smluvního partnera

Pomůcky

Učební pomůcky nezbytné pro zdárnou realizaci úkolu:

Vybavení odborného učebny/1/2kolní restaurace:

- stolová a sedací nábytkem
- textilní inventárem
- inventárem na servis pokrmů a nápojů
- právní bory
- pomocná 1/2 inventá
- PC, promítací techniku a promítací plátno

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace všech pláňovaných 1/2stupů

Správný 1/2bář a ojetá na inventá pro stavbu tabule

Vyplníš pracovní listy

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

Založení inventáře pro 1 osobu dle Menu A. 1

Založení inventáře pro 1 osobu dle Menu A. 2

Účastník sestaví a založí slavnostní tabuli pro 6 osob dle zadaného počtu lidí.

Kritéria hodnocení

Účastník bude individuálně bodován hodnocen za splnění úloh. Kromě splnění dle úloh bude hodnocen aktivní přístup, samostatnost, aplikace teoretických znalostí, dodržování hygieny a BOZP.

Založení inventáře pro 1 osobu – hodnotí se správnost volby inventáře a správnost založení, samostatnost, hygiena práce, estetika (celkový počet 15 bodů; úspěšnost získání 7 bodů)

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

Doporučená literatura

SALAČE, Gustav. *Stolní* 2002, vydání druhé. Praha: ISBN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomická služba*. 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

Přilohy

- [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 ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Hlaváček. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ