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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Servis pokrmů jednoduchou obsluhou

Kód úlohy

65-u-3/AA98

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Jednoduchá obsluha hostů

Škola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Komunikativní kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

18. 03. 2019 17:10

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

1

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky základní pravidla servisu pokrmů a pravidla servisu jednotlivých chodů. Komplexní úloha je řešena formou skupinové a individuální práce prostřednictvím prezentace a pracovního listu. Osvojené znalosti jsou ověřeny kontrolním testem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-007-H Jednoduchá obsluha hostů, kdy absolvent po ukončení modulu:

Žák:

- dodržuje základní pravidla servisu pokrmů v jednoduché obsluze

- obsluhuje hosty v soulady s pravidly techniky obsluhy

- používá vhodný inventář v souladu s jeho určením

- používá vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze bezpečně a ekonomicky

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

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtématům za použití pracovního listu. Používá se např. dataprojektor, PC, reálný inventář a další pomůcky.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek.

Učební činnosti žáků:

- učí se profesionálnímu přístupu při servisu pokrmů

- seznamuje se se správnými postupy a návyky, které vedou k vytvoření příjemného prostředí pro hosta

- seznamuje se se zásadami servisu pokrmů prostřednictvím výkladu učitele a prezentace

- seznamuje se se základními pravidly servisu pokrmů prostřednictvím výkladu učitele a prezentace

- seznamuje se s inventářem vhodným k servisu pokrmů

- seznamuje se se servisem jednotlivých chodů, příloh a doplňků k pokrmům

- na základě prezentace vyplní pracovní list na téma Servis pokrmů jednoduchou obsluhou

- na základě prezentace vyplní pracovní list na téma Servis jednotlivých chodů

- aktivně se zapojuje do výuky

- aktivně se podílí na vyplnění pracovních listů

- průběžně si osvojuje informace o zásadách servisu

- osvojené informace ověřuje kontrolním testem

Doporučený časový rozvrh:

1. a 2. vyučovací hodina – prezentace (Základní pravidla servisu pokrmů)

3. a 4. vyučovací hodina – prezentace (Servis jednotlivých chodů)

5. a 6. vyučovací hodina – pracovní listy k prezentacím

7. vyučovací hodina – opakování a upevňování probraného učiva

8. vyučovací hodina – kontrolní test

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování

I. ročník.

65-51-H/01 Kuchař – číšník

Předpokladem je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP

- schopnost pojmenovat inventář na úseku obsluhy

- schopnost vybrat a použít inventář na úseku obsluhy

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace

- popisuje správné zásady servisu pokrmů v jednoduché obsluze

- popisuje základní pravidla při servisu pokrmů v jednoduché obsluze

- charakterizuje jednotlivé chody a rozdělí je dle gastronomických pravidel

- objasní vhodný inventář na podáván í jednotlivých chodů

- objasní vhodný inventář na konzumaci jednotlivých chodů

- popíše správný postup servisu jednotlivých chodů

2. žáci pomocí doplňovacích listů

- upevní odbornou terminologii

- zopakují a upevní získané informace

- rozvíjí svoji samostatnost

- kontrolují spolu s vyučujícím správnost řešení

Způsob realizace
Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

Pomůcky
Učební pomůcky pro žáka:

- psací pomůcky

- učebnice

- sešit, pracovní listy

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- počítač s připojením k internetu

- dataprojektor

- plátno na promítání

- vhodný inventář na servis pokrmů

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace žáci vypracují pracovní listy. Pracovní listy mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích.

Osvojené znalosti žáci ověří ústním zkoušením a kontrolním testem formou samostatné práce.

Kritéria hodnocení

Slovní i písemné hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění pracovních listů. U zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným učivem, srozumitelnost, plynulost projevu.

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

- řádná docházka minimálně 7 hodin výuky

- aktivním vypracováním pracovního listu

- úspěšným splněním kontrolního testu formou samostatné práce

- minimálně 2x ústní zkoušení teoretických znalostí

Hodnocení kontrolního testu:

100 % - 91 % výborný

90 % - 71 % chvalitebný

70 % - 51 % dobrý

50 % - 31 % dostatečný

30 % - 0 % nedostatečný

Hodnocení slovní + známkou

Doporučená literatura

SALAČ G.: *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2001. 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

Přehled o úloze:

Komplexní úloha se skládá z následujících částí:

Prezentace: Základní pravidla servisu pokrmů JO

Prezentace: Servis jednotlivých chodů

Pracovní list žáka + řešení: Zásady servisu pokrmů JO

Pracovní list žáka + řešení: Servis jednotlivých chodů

Kontrolní test + řešení: Servis pokrmů JO

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- pl-zasady-servisu-pokrmu.docx
- pl-servis-jednotlivych-chodu.docx
- reseni-pl-zasady-servisu-pokrmu.docx
- reseni-pl-servis-jednotlivych-chodu.docx
- kontrolni-test-servis-pokrmu-jo.docx
- reseni-kontrolni-test-servis-pokrmu-jo.docx
- zakladni-pravidla-servisu-pokrmu.pptx
- servis-jednotlivych-chodu.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 Vladimíra Hlaváčková.
Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.