



VSTUPNÁ 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

Ákoly

Střední škola pro město, 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

Dělení úlohy - Odborné vzdělávání

8

Dělení úlohy - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k dle úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Účastníci úlohy

individuálně, skupinově

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 tvořena formou skupinově a individuálně práce prostřednictvím prezentace a pracovního listu. Osvojené znalosti jsou ověřeny kontrolními testy.

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 jednoduch   obsluze
- obsluhuje hosty v soulady s pravidly techniky obsluhy
- pou  v   vhodn   invent  r   v souladu s jeho ur  en  m
- pou  v   vhodn   technologick   z  r  zen   pro konkr  tn   činnost i p  r   obsluze bezpe  n   a ekonomicky

Specifikace hlavních u  bn  ch činností     k  /aktivit projektu v  . doporučeného časového rozvrhu

V  zuka probíhá formou výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotliv  m sub  mat  m za pou  it   pracovního listu. Pou  v   se např. dataprojektor, PC, re  ln   invent  r   a dal   pomůcky.

K   sp   jn  mu dosa  en   výsledků je doporučeno   r  zen   procvičování a pravideln   opakování učiva s využitím názorných ukázek.

U  bn   činnosti     k  :

- u   se profesion  ln  mu p  stupu p  r   servisu pokrm  
- seznamuje se se spr  vn  mi postupy a n  vyky, kter   vedou k vytvo  men   p  r  jemn  ho prost  ed   pro hosta
- seznamuje se se z  sady servisu pokrm   prost  ednictv  m v  kladu učitele a prezentace
- seznamuje se se z  kladn  mi pravidly servisu pokrm   prost  ednictv  m v  kladu učitele a prezentace
- seznamuje se s invent  r  em vhodn  m k servisu pokrmů
- seznamuje se se servisem jednotlivých chod  , p  r  loh 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 chod  
- aktivn   se zapojuje do výuky
- aktivn   se pod  l   na vypln  n   pracovních listů
- pr  b   n   si osvojuje informace o zásady servisu
- osvojen   informace ov  r  je kontrolním testem

Doporu  en     asov   rozvrh:

1. a 2. vyučovací hodina    prezentace (Základní pravidla servisu pokrmů)
3. a 4. vyučovací hodina    prezentace (Servis jednotlivých chod  )
5. a 6. vyučovací hodina    pracovní listy k prezentacím
7. vyučovací hodina    opakování a upevňování probraného učiva
8. vyučovací hodina    kontrolní test

Metodick   doporu  en  

Komplexní úlohu lze využít v teoretick  m vyučování

I. ro  n  .

65-51-H/01 Kucha  r          n  k

P  medpokladem je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- schopnost pojmenovat invent  r   na úseku obsluhy
- schopnost vybrat a použít invent  r   na úseku obsluhy

Průběh komplexn   úlohy:

1. vyučjící pomocí prezentace
- popisuje spr  vn   zásady servisu pokrmů v jednoduch   obsluze
 - popisuje základní pravidla p  r   servisu pokrmů v jednoduch   obsluze
 - charakterizuje jednotliv   chody a rozd  l   je dle gastronomických pravidel
 - objasní vhodn   invent  r   na podáván    jednotlivých chod  
 - objasní vhodn   invent  r   na konzumaci jednotlivých chod  
 - popíše spr  vn   postup servisu jednotlivých chod  

2. Účel pomoci doplňovacích listů

- upevnit odbornou terminologii
- zopakovat a upevnit získané informace
- rozvíjet svoji samostatnost
- kontrolovat spolu s vyučujícím správnost tématy

Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

Pomůcky

Učební pomůcky pro učitele:

- psací pomůcky
- učebnice
- sešit, pracovní listy

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- počítač s připojením k internetu
- dataprojektor
- plátno na promítání
- vhodné inventář na servis pokrmů

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace všech pláňnovaných výsledků

Na základě prezentace učitel vypracuje pracovní listy. Pracovní listy mohou učitel vypracovat samostatně nebo ve dvojicích.

Osvojení znalosti učitel ověří stnám zkouškám a kontrolním testem formou samostatné práce.

Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahovaného úrovně práce, plánovaných pracovních listů. U zkoušek jsou hodnoceny odborné znalosti a vdomosti, vztahy mezi probíraným uivem, srozumitelnost, plynlost projevu.

Účel je úspěšně splněn, pokud splněn následující kritéria:

- úspěšně docházka minimálně 7 hodin výuky
- aktivně vypracováním pracovního listu
- úspěšně splněn kontrolního testu formou samostatné práce
- minimálně 2x stnám zkouškám teoretických znalostí

Hodnocení kontrolního testu:

- 100 % - 91 % výborně
- 90 % - 71 % chvalitebně
- 70 % - 51 % dobře
- 50 % - 31 % dostatečně
- 30 % - 0 % nedostatečně

Hodnocení slovní + známky

Doporučená literatura

SALÁČ G.: *Stolní*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9

BUREŮOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomická služba*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., 2010. ISBN 978-80-87411-06-3

Poznámky

Přehled o škole:

Komplexní škola se skládá z následujících částí:

Prezentace: Základní pravidla servisu pokrmů JO

Prezentace: Servis jednotlivých chodů

Pracovní list ¾ka + Téma: Zásady servisu pokrmů JO

Pracovní list ¾ka + Téma: Servis jednotlivých chodů

Kontrolní test + Téma: Servis pokrmů JO

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborná vzdělávání ve vztahu k NSK

Přehledy

- [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 jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Hlaváčkovský. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.