## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Jednoduchá obsluha hostů (E)

#### Kód modulu

65-m-2/AC13

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

[Výpomoc při obsluze hostů](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-19/revize-1953)
(kód: 65-012-E)

#### Platnost standardu od

10. 04. 2018

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

28

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost právních předpisů týkajících se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Znalost základních početních úkonů.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat základní znalosti zásad stolování a dovednosti nezbytně nutné pro činnosti jednoduché obsluhy hostů ve stravovacích službách. Po absolvování modulu bude absolvent schopen komunikovat s hostem, dodržovat pravidla společenského chování, orientuje se v odbytovém středisku a ovládá základy obsluhy.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházející z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci 65-012-E Výpomoc při obsluze hostů jsou:

* příprava a podávání nápojů
* příprava teplých nápojů
* ošetřování a skladování nápojů
* nakládání s inventářem
* skladování potravinářských surovin
* výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou
* obsluha technologických zařízení v provozu
* zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO
* provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-012-E Výpomoc při obsluze hostů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* Hygiena a BOZP v gastronomii
* Inventář
* Jednoduchá obsluha
* Příprava a podávání nápojů
* Ošetřování a skladování nápojů
* Skladování surovin

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

V teoretické výuce budou vedle výkladu a přednášek učitelé využívat demonstrativní metody, obrazový materiál, výuková videa, odborné časopisy a knihy.

Praktická výuka bude probíhat formou předvedení a následně praktickým cvičením.

Využívané metody: Frontální výuka, skupinové vyučování, individuální výuka, diskuse, rozhovor – řízený, instruktáž.

Žáci:

* volí vhodné suroviny v požadovaném množství
* připravují nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
* používají adekvátní technologické vybavení a inventář
* servírují různé druhy nápojů podle jejich charakteru
* volí vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství
* připravují teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
* používají adekvátní technologické vybavení
* rozlišují jednotlivé druhy studených nápojů
* vyjmenují zásady skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhu
* používají adekvátně technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů
* používají inventář v souladu s jeho určením
* vyjmenují zásady pro ošetřování a udržování inventáře
* zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu
* dodržují pravidla pro skladování potravin a nápojů podle hygienických norem
* evidují pohyb skladových zásob
* zhotoví doklad o příjmu a výdeji zboží
* zkontrolují, převezmou a vydají požadované zboží
* obsluhují hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy podle zadaných pokynů
* používají vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnost při obsluze
* používají vhodný inventář v souladu s jeho určením
* předvedou výpomoc při cateringových službách
* dodržují zásady profesního odívání a etikety
* připravují technologická zařízení k provozu a používají je v souladu s jejich určením
* ošetřují a zabezpečují technologická zařízení po ukončení provozu
* vyjmenují bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů
* uvedou pravidla BOZP a PO
* dodržují osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
* provedou úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník

stolničení, odborný výcvik

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky vzdělávání budou ověřovány především na konci modulu. Teoretické znalosti jsou ověřeny písemnou formou a praktické dovednosti především na základě předvedení a splnění praktických úkolů. Průběžně se hodnotí dodržování BOZP, čistota a organizace práce, komunikace s hostem, profesionální vystupování, dodržování pravidel obsluhy, nakládání s inventářem, příprava a podávání nápojů, postup jejich ošetřování a skladování, výpomoc při podávání pokrmů a nápojů. Hodnocení probíhá na pracovišti sociálního partnera.

#### Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnotícího standardu PK Výpomoc při obsluze hostů:

Kritériem hodnocení je schopnost žáka:

* zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství
* připravit nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
* používat adekvátní technologické vybavení a inventář
* servírovat různé druhy nápojů v souladu s obecně platnými pravidly pro jejich podávání
* zvolit vhodné a kvalitní suroviny v požadovaném množství
* připravit teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
* používat adekvátní technologické vybavení
* rozlišit jednotlivé druhy studených nápojů
* uvést zásady skladování a ošetřování nápojů podle jejich druhu
* používat adekvátně technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů
* používat inventář v souladu s jeho určením
* uvést zásady pro ošetřování a udržování inventáře
* zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu
* dodržet pravidla pro skladování potravin a nápojů podle hygienických norem
* evidovat pohyb skladových zásob
* zhotovit doklad o příjmu a výdeji zboží
* zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží
* obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy podle zadaných pokynů
* používat vhodný inventář v souladu s jeho určením
* používat vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnost při obsluze
* předvést výpomoc při cateringových službách
* dodržovat zásady profesního odívání a etikety
* připravit technologická zařízení k provozu a používá je v souladu s jejich určením
* ošetřovat a zabezpečovat technologická zařízení po ukončení provozu
* vyjmenovat bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů
* uvést pravidla BOZP a PO
* dodržovat osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
* provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnotícího formuláře. Podmínkou úspěšného absolvování modulu je 100 % splnění uvedených kritérií.

Hodnotící stupnice:

100 % – 85 % bodů (výborný) – veškeré činnosti splnil žáků vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně

84 % – 70 % bodů (chvalitebný) – činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech

69 % – 50 % bodů (dobrý) - požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb

49 % – 35 % bodů (dostatečný) - činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb

34 % – 0 % bodů (nedostatečný) - veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností

#### Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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 Lucie Pláňková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.