



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## 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](#) (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
- dodrží 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

stolníčení, 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 žák 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*