



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



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
- 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

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.