## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Inventář na úseku obsluhy (E)

#### Kód modulu

65-m-2/AC25

#### 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

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01  Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02  Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Základní orientace v jednotlivých druzích odbytových středisek

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky se základním inventářem používaným při obsluze v různých odbytových střediscích a s jeho praktickým využitím v konkrétních situacích běžného provozu. Žáci získají odborné teoretické znalosti o jednotlivých druzích inventáře podle jeho použití a materiálu. Druhotným cílem je osvojit si zásady používání, odborného zacházení, ošetřování a skladování inventáře s ohledem na jeho hodnotu a požadavky provozu. Žáci jsou vedeni k morální odpovědnosti za svěřený inventář, uvědomují si jeho hodnotu, dodržují při práci s ním hygienické předpisy i zásady BOZP. Obeznámí se s evidencí inventáře.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* rozlišuje malý a velký stolní inventář a způsoby jeho ošetřování, správně zachází s inventářem na úseku obsluhy,
* vybere správný inventář pro konkrétní účely stolování,
* popíše druhy inventáře na konkrétních odbytových střediscích,
* pracuje s inventářem a vhodně ho používá v souladu s jeho určením,
* vede evidenci inventáře, záznamy o pohybu inventáře,
* zkontroluje, převezme a předá požadovaný inventář,
* zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu,
* ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě před začátkem, během i po skončení provozu,
* při práci s inventářem dodržuje zásady osobní i pracovní hygieny.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Inventář na úseku obsluhy

* pojem, význam, jeho využití v podmínkách provozu včetně dodržování zásad hygieny a BOZP

2. Rozdělení inventáře

* dle použití, materiálu, odbytových středisek

3. Popis inventáře

* tvary, velikosti, materiál, design
* stolový a sedací inventář
* restaurační prádlo
* pomocný inventář
* pomocné stoly a vozíky
* malý stolní inventář:
  + drobný stolní inventář
* velký stolní inventář:
  + jídelní příbory a jejich používání
  + překládací příbory
  + inventář na pokrmy
  + inventář na studené nápoje
  + inventář na teplé nápoje

4. Práce s inventářem

* převzetí, kontrola, příprava, vhodný výběr a odborné zacházení inventářem

5. Použití inventáře v praxi

* zakládání, dokládání, jeho uchopení a správné držení

6. Péče o inventář

* způsoby ošetřování, uskladnění, zabezpečení

7. Evidence inventáře podle druhu

* žádanky, inventura

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v odborné učebně stolničení či techniky obsluhy za přítomnosti učitele, který na žáky soustavně dohlíží. Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací a názorných ukázek k jednotlivým tématům. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky.

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s inventářem. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek.

Žák:

· seznámí se s pojmem inventář, jeho praktickým využitím v obsluze; pomůckou mu jsou konkrétní ukázky,

· rozděluje inventář podle velikosti, materiálu, použití; rozlišuje jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga,

· zvolí vhodné odbytové středisko pro použití konkrétních druhů inventáře,

· popíše co nejvýstižněji vybrané druhy inventáře včetně jeho založení, navrhne jeho konkrétní použití v provozu,

· vybere, převezme vhodný inventář dle pokynů učitele a, svou volbu zdůvodní a obhájí,

· kontroluje kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře,

· zvolí a připraví inventář na stůl pro hosty dle pokynů učitele, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP, zdůvodní a obhájí připravený inventář na stole pro hosty, jeho správné založení,

· odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu,

· předvede způsoby uchopení inventáře podle zásad správného a bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,

· provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,

· předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění inventáře a sdělí důvody jeho zabezpečení

·  vyplní doklad o převzetí/vrácení inventáře (např. žádanku), zkontroluje požadovaný druh a množství,

podle inventárního seznamu (soupisky) provede fyzickou inventuru (přepočítání) skladu s inventářem, zaeviduje počty do přehledu.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

Odbyt a obsluha

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, praktickým předvedením a ústní obhajobou zadaných úkolů.

Testování teoretických znalostí – písemné/elektronické s využitím uzavřených i otevřených otázek.

Praktické předvedení zadaných úkolů. Hodnocení je provedeno ústně po dokončení úkolu nebo v jeho průběhu.

Ústní a písemné zkoušení z témat (obsahových okruhů):

* inventář
* rozdělení inventáře
* popis inventáře
* péče o inventář
* evidence inventáře

Praktické předvedení zadaného úkolu z témat (obsahových okruhů):

* popis inventáře
* práce s inventářem
* použití inventáře v praxi
* péče o inventář
* evidence inventáře

Průběžné sledování úrovně plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka.

#### Kritéria hodnocení

Vycházejí z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a dále zohledňujeme slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivity žáka.

Výsledné hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí a dovedností žáka při plnění zadaných úkolů.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

* správně je méně než 35 % známka 5
* správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
* správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
* správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
* správně je alespoň 85 % známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* 75 % docházky
* min. 2 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
* min. 2 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů,
* min. 3 realizované praktické úkoly dle zadání pedagoga z výše navržených obsahových okruhů

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena. Stolničení – učebnice pro odborná učiliště. Praha: Parta, 2012. ISBN 9788073201777.

SALAČ, Gustav. Stolničení.  Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

HRBKOVÁ, Zdeňka. Nové stolničení v kostce. Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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