



# 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,
- rozděljuje 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, hygieny 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 (pře počítání) 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 aktivita 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.

Přepočítání 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*